



Use and Care Guide

Range



Safety Instructions 3-5



Operating Instructions, Tips

Aluminum Foil	5, 15, 18, 20
Features	6
Oven	12-21
Baking	13-15
Broiling, Broiling Guide	20, 21
Control Settings	12
Light; Bulb Replacement	12, 23
Oven Cycling Light	12
Oven Set Light	12
Preheating	14, 19, 21
Roasting, Roasting Guide	18, 19
Shelves	12-15, 18, 22
Timed Baking	16
Surface Cooking	7-10
Control Settings	8
Cooktop Comparison	7
Cookware Tips	9
Home Canning Tips	10
Surface Indicator Lights	8
Timers and Clock	11



Problem Solver.....26

Thermostat Adjustment—	
<i>Do It Yourself</i>	17
More questions?...call	
GE Answer Center® 800.626.2000	



Care and Cleaning.....22-25

Cooktop	25
Door Removal	24



Consumer Services.....27

Appliance Registration	2
Important Phone Numbers	27
Model and Serial Number Location	2
Removal of Packaging Tape	2
Warranty	Back Cover

GE Appliances

Models: **JMS08**
JMS10

164D2966P113
49-8593-1



HELP US HELP YOU...

Before using your range, read this guide carefully.

It is intended to help you operate and maintain your new range properly.

Keep it handy for answers to your questions.

If you don't understand something or need more help, call:

GE Answer Center®

800.626.2000

24 hours a day, 7 days a week

How to Remove Packaging Tape

To assure no damage is done to the finish of the product, the safest way to remove adhesive left from packaging tape on new appliances is an application of a household liquid dishwashing detergent, mineral oil or cooking oil. Apply with a soft cloth and allow to soak. Wipe dry and then apply an appliance polish to thoroughly clean and protect the surface.

NOTE: The plastic tape must be removed from the chrome trim on oven parts. It cannot be removed if it is baked on.

Write down the model and serial numbers.

You'll find them on a label behind the range door.

These numbers are also on the Consumer Product Ownership Registration Card that came with your range. Before sending in this card, please write these numbers here:

Model Number

Serial Number

Use these numbers in any correspondence or service calls concerning your range.

If you received a damaged range...

Immediately contact the dealer (or builder) that sold you the range.

Save time and money. Before you request service...

Check the Problem Solver in the back of this guide. It lists causes of minor operating problems that you can correct yourself.

IF YOU NEED SERVICE...

To obtain service, see the Consumer Services page in the back of this guide.

We're proud of our service and want you to be pleased. If for some reason you are not happy with the service you receive, here are three steps to follow for further help.

FIRST, contact the people who serviced your appliance. Explain why you are not pleased. In most cases, this will solve the problem.

NEXT, if you are still not pleased, write all the details—including your phone number—to:

Manager, Consumer Relations
GE Appliances
Appliance Park
Louisville, KY 40225

FINALLY, if your problem is still not resolved, write:
Major Appliance Consumer Action Panel
20 North Wacker Drive
Chicago, IL 60606

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Read all instructions before using this appliance.

When using electrical appliances, basic safety precautions should be followed, including the following:

- **Use this appliance only for its intended use** as described in this guide.
- **Be sure your appliance is properly installed and grounded** by a qualified technician in accordance with the provided installation instructions.
- **Be sure the range is securely installed in a counter that is firmly attached to the house structure.** Weight on the oven door could cause the oven to tip and result in injury. Never allow anyone to climb, sit, stand or hang on the oven door.
- **Do not attempt to repair or replace any part of your range unless it is specifically recommended in this guide.** All other servicing should be referred to a qualified technician.
- **Have the installer show you the location of the circuit breaker or fuse. Mark it for easy reference.**
- **Do not allow anyone to climb, stand or hang on the door or cooktop. They could damage the range or cause severe personal injury.**
- **Before performing any service, DISCONNECT THE RANGE POWER SUPPLY AT THE HOUSEHOLD DISTRIBUTION PANEL BY REMOVING THE FUSE OR SWITCHING OFF THE CIRCUIT BREAKER.**
- **Do not leave children alone**—children should not be left alone or unattended in an area where an appliance is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance.
- **CAUTION: ITEMS OF INTEREST TO CHILDREN SHOULD NOT BE STORED IN CABINETS ABOVE A RANGE OR ON THE BACKSPASH OF A RANGE—CHILDREN CLIMBING ON THE RANGE TO REACH ITEMS COULD BE SERIOUSLY INJURED.**
- **Teach children not to play with the controls** or any other part of the range.

- **Never wear loose-fitting or hanging garments while using the appliance.** Be careful when reaching for items stored in cabinets over the range. Flammable material could be ignited if brought in contact with hot surface units or heating elements and may cause severe burns.



- **Use only dry pot holders**—moist or damp pot holders on hot surfaces may result in burns from steam.

Do not let pot holders touch hot surface units or heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth. Such cloths can catch fire on a hot surface unit or heating element.



- **Do not use water on grease fires. Never pick up a flaming pan.**

Turn the controls off. Smother a flaming pan on a surface unit by covering it with a well-fitting lid, cookie sheet or flat tray. Use a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.

Flaming grease outside a pan can be put out by covering with baking soda or, if available, use a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.

Flame in the oven can be smothered completely by closing the oven door and turning the oven off or by using a dry chemical or foam type fire extinguisher.

- **Do not touch the surface units, heating elements or the interior surface of the oven.** These surfaces may be hot enough to burn even though they are dark in color. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact surface units, areas nearby surface units or any interior area of the oven; allow sufficient time for cooling first.

Potentially hot surfaces include the cooktop, areas facing the cooktop, oven vent opening, surfaces near the opening, crevices around the oven door and metal trim parts above the door.

Remember: The inside surface of the oven may be hot when the door is opened.

(continued next page)



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

(continued)

- For your safety, never use your appliance for warming or heating the room.
- Never leave the oven door open when you are not watching the range.
- Do not store flammable materials in an oven or near the cooktop.
- **DO NOT STORE OR USE COMBUSTIBLE MATERIALS, GASOLINE OR OTHER FLAMMABLE VAPORS AND LIQUIDS IN THE VICINITY OF THIS OR ANY OTHER APPLIANCE.**
- Keep hood and grease filters clean to maintain good venting and to avoid grease fires.
- Never leave jars or cans of fat drippings on or near your range.
- Do not let cooking grease or other flammable materials accumulate in or near the range.
- When cooking pork, follow the directions exactly and always cook the meat to an internal temperature of at least 170°F. This assures that, in the remote possibility that trichina may be present in the meat, it will be killed and the meat will be safe to eat.

Oven

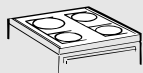
- Stand away from the range when opening the oven door. Hot air or steam which escapes can cause burns to hands, face and/or eyes.
- Do not heat unopened food containers. Pressure could build up and the container could burst, causing an injury.
- After broiling, always take the broiler pan out of the range and clean it. Leftover grease in the broiler pan can catch on fire next time you use the pan.
- Never leave the oven door open when you are not watching the oven.
- Always keep combustible wall coverings, curtains, or drapes a safe distance from your range.



- Keep the oven vent unobstructed.
- Keep the oven free from grease buildup.
- Always keep dish towels, dish cloths, pot holders and other linens a safe distance from your range.
- Always keep wooden and plastic utensils and canned food a safe distance from your range.
- Place the oven shelf in the desired position while the oven is cool. If shelves must be handled when hot, do not let pot holder contact the heating elements.
- Pulling out the shelf to the shelf stop is a convenience in lifting heavy foods. It is also a precaution against burns from touching hot surfaces of the door or oven walls.
- When using cooking or roasting bags in the oven, follow the manufacturer's directions.
- Do not use your oven to dry newspapers. If overheated, they can catch on fire.
- Do not use oven for a storage area. Items stored in an oven can ignite.
- Do not leave paper products, cooking utensils or food in the oven when not in use.
- Do not use aluminum foil to line the oven bottom except where recommended in this guide. Improper installation of aluminum foil may result in a risk of electrical shock or fire.



Surface Cooking Units



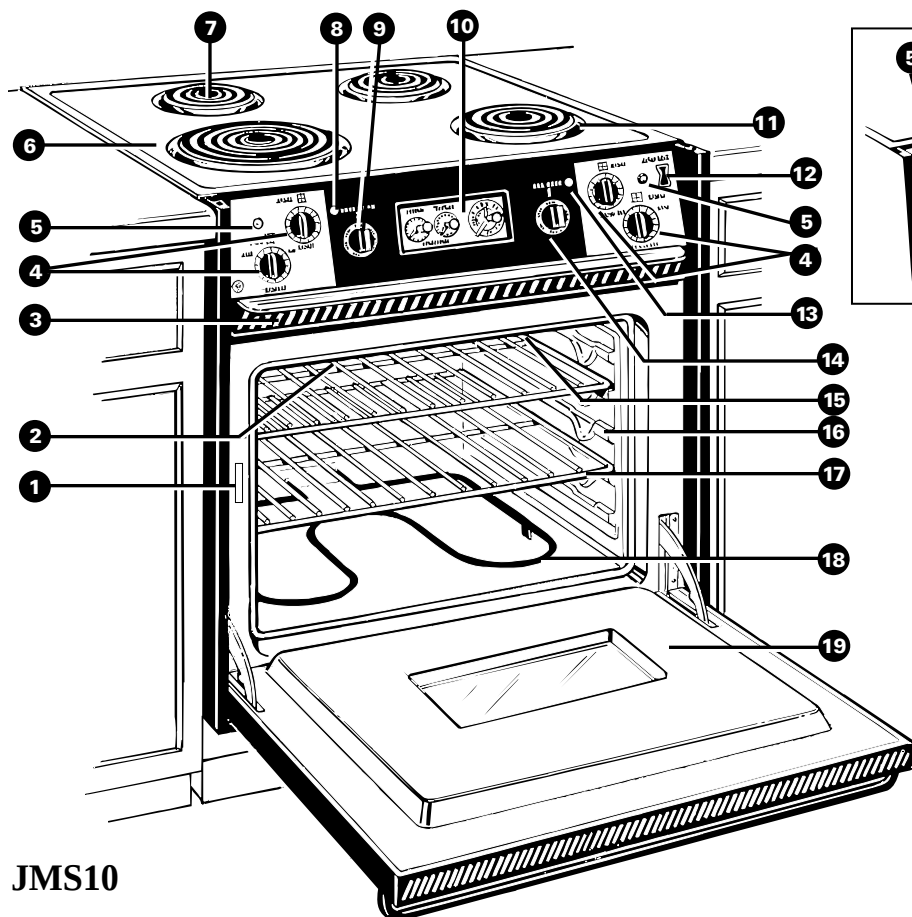
- **Use proper pan size**—This appliance is equipped with different size surface units. Select cookware having flat bottoms large enough to cover the surface unit heating element. The use of undersized cookware will expose a portion of the surface unit to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of the cookware to the surface unit will also improve efficiency.
- **Never leave the surface units unattended at high heat settings.** Boilovers cause smoking and greasy spillovers that may catch on fire.
- **Be sure the drip pans are not covered and are in place.** Their absence during cooking could damage range parts and wiring.
- **Do not use aluminum foil to line the drip pans** or anywhere in the oven except as described in this guide. Misuse could result in a shock, fire hazard or damage to the range.
- **Only certain types of glass, glass/ceramic, earthenware or other glazed containers are suitable for cooktop cooking;** others may break because of the sudden change in temperature. See the Surface Cooking section.
- **To minimize the possibility of burns,** ignition of flammable materials and spillage, the handle of a container should be turned toward the center of the range without extending over nearby surface units.
- **Always turn the surface unit controls to off before removing the cookware.**
- **Keep an eye on foods being fried at high or medium high heat settings.**
- **To avoid the possibility of a burn or electric shock,** always be certain that the controls for all surface units are at the off position and all surface units are cool before attempting to lift or remove the unit.

- **Do not immerse or soak the removable surface units. Do not put them in a dishwasher.**
- **When flaming foods are under the hood, turn the fan off. The fan, if operating, may spread the flame.**
- **Clean the cooktop with caution.** If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooktop, be careful to avoid steam burns.
- **Foods for frying should be as dry as possible.** Frost on frozen foods or moisture on fresh foods can cause hot fat to bubble up and over the sides of the pan.
- **Use little fat for effective shallow or deep-fat frying.** Filling the pan too full of fat can cause spillovers when food is added.
- **If a combination of oils or fats will be used in frying,** stir together before heating, or as fats melt slowly.
- **Always heat fat slowly, and watch as it heats.**
- **Use a deep fat thermometer whenever possible** to prevent overheating fat beyond the smoking point.
- **Never try to move a pan of hot fat,** especially a deep fat fryer. Wait until the fat is cool.

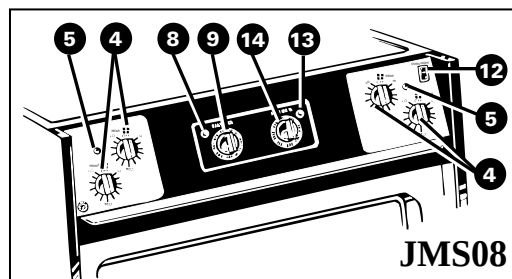
SAVE THESE INSTRUCTIONS



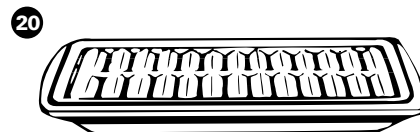
FEATURES OF YOUR RANGE



JMS10



JMS08



Feature Index	Explained on page
1 Model and Serial Number	2
2 Broil Element	20, 22
3 Oven Vent	4
4 Surface Unit Controls	8, 23
5 Surface Unit "ON" Indicator Light	8
6 Lift-Up Cooktop Support rods hold it up to simplify cleaning underneath.	25
7 Plug-In Surface Units	7, 9, 10, 25
8 Oven Set Light	12
9 Oven Set Knob	12, 23
10 Automatic Timers and Clock (on some models)	11
11 Drip Pans	25
12 Oven Light Switch	12

Feature Index	Explained on page
13 Oven Cycling Light	12
14 Oven Temp Knob	12, 23
15 Oven Interior Light	12, 23
16 Oven Shelf Supports Shelf positions for cooking are suggested in the Baking, Roasting and Broiling sections.	12, 13, 18, 20, 21
17 Oven Shelves with Stop-Locks	12-15, 18, 22
18 Bake Element May be lifted gently for wiping the oven bottom.	22
19 Lift-Off Oven Door with Broil Stop position Easily removed for oven cleaning.	20, 24
20 Broiler Pan and Rack	4, 20, 21, 22

HOW DOES THIS COOKTOP COMPARE TO YOUR OLD ONE?



Your new cooktop has electric coil surface units. If you are used to cooking with gas burners or other types of electric cooktops, you will notice some differences when you use electric coils.

The best types of cookware to use, plus heat-up and cool-down times, depend upon the type of burner or surface unit you have.

The following chart will help you to understand the differences between electric coil surface units and any other type of cooktop you may have used in the past.

Type of Cooktop	Description	How it Works
Electric Coil 	Flattened metal tubing containing electric resistance wire suspended over a drip pan.	Heats by direct contact with the pan and by heating the air under the pan. For best cooking results, use good quality pans. Electric coils are more forgiving of warped pans than radiant or solid disks. Heats up quickly but does not change heat settings as quickly as gas or induction. Electric coils stay hot enough to continue cooking for a short time after they are turned off.
Radiant (Glass Ceramic) Cooktop 	Electric coils under a glass-ceramic cooktop.	Heat travels to the glass surface and then to the cookware, so pans must be flat on the bottom for good cooking results. The glass cooktop stays hot enough to continue cooking after it is turned off. Remove the pan from the surface unit if you want cooking to stop.
Induction 	High frequency induction coils under a glass surface.	Pans must be made of ferrous metals (metal that attracts a magnet). Heat is produced by a magnetic circuit between the coil and the pan. Heats up right away and changes heat settings right away, like a gas cooktop. After turning the control off, the glass cooktop is hot from the heat of the pan, but cooking stops right away.
Solid Disk 	Solid cast iron disk sealed to the cooktop surface.	Heats by direct contact with the pan, so pans must be flat on the bottom for good cooking results. Heats up and cools down more slowly than electric coils. The disk stays hot enough to continue cooking after it is turned off. Remove the pan from the solid disk if you want the cooking to stop.
Gas Burners 	Regular or sealed gas burners use either LP gas or natural gas.	Flames heat the pans directly. Pan flatness is not critical to cooking results, but pans should be well balanced. Gas burners heat the pan right away and change heat settings right away. When you turn the control off, cooking stops right away.



SURFACE COOKING

Your surface units and controls are designed to give you an infinite choice of heat settings for surface unit cooking.

At both OFF and HI, the control “clicks” into position.

In a quiet kitchen, you may hear slight “clicking” sounds during cooking, indicating heat settings selected are being maintained.

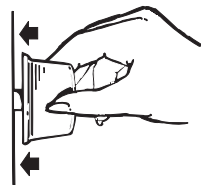
Switching to higher heat settings always shows a quicker heat change than switching to lower settings.

How to Set the Controls

Push the knob in and turn in either direction to the desired heat setting.

Be sure you turn the control to OFF when you finish cooking.

The surface unit indicator light will glow when ANY heat on any surface unit is on.



Cooking Guide for Using Heat Settings

HI—Used to begin cooking or to bring water to a boil. Reduce heat setting after water boils.

Medium High—(Setting halfway between HI and MED) Maintains a fast boil on large amounts of food.

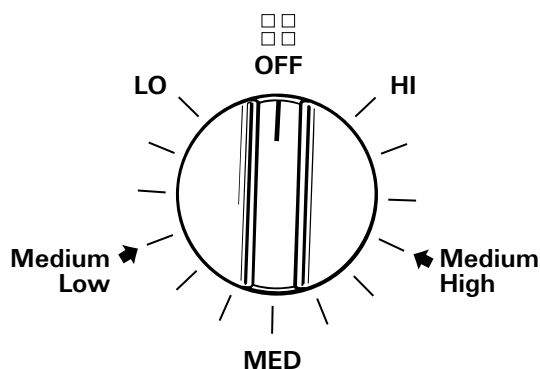
MED—Saute and brown; keeps food at a medium boil or simmer.

Medium Low—(Setting halfway between MED and LO) Cook after starting at HI; cooks with little water in covered pan.

LO—Used for long slow cooking (simmering) to tenderize and develop flavors. Use this setting to melt butter and chocolate or to keep foods warm.

NOTE:

- The surface indicator light may glow between LO and OFF, but there is no power to the surface units.
- At HI or Medium High never leave food unattended. Boilovers cause smoking; greasy spillovers may catch fire.
- At LO melt chocolate, butter on small surface unit.



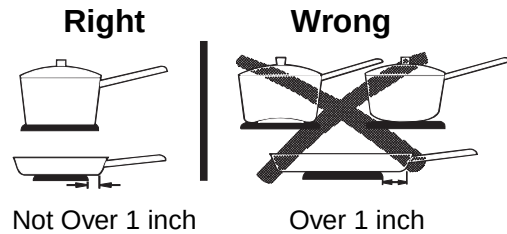
COOKWARE TIPS



Cookware

Use medium- or heavy-weight cookware. Aluminum cookware conducts heat faster than other metals. Cast-iron and coated cast-iron cookware are slow to absorb heat, but generally cook evenly at low to medium heat settings. Steel pans may cook unevenly if not combined with other metals.

For best cooking results pans should be flat on the bottom. Match the size of the saucepan to the size of the surface unit. The pan should not extend over the edge of the surface unit more than 1 inch.



Deep Fat Frying

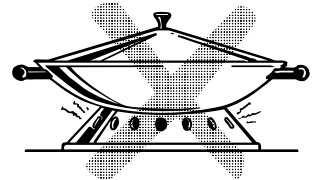
Do not overfill cookware with fat that may spill over when adding food. Frosty foods bubble vigorously. Watch food frying at high temperatures. Keep range and hood clean from grease.

Wok Cooking

We recommend that you use only a flat-bottomed wok. They are available at your local retail store.



Do not use woks that have support rings. Use of these types of woks, with or without the ring in place, can be dangerous. Placing the ring over the surface unit will cause a build-up of heat that will damage the porcelain cooktop. Do not try to use such woks without the ring. You could be seriously burned if the wok tipped over.





HOME CANNING TIPS

Canning should be done on the surface unit only.

Pots that extend beyond one inch of the surface unit's drip pan are not recommended for most surface cooking. However, when canning with water-bath or pressure canner, larger-diameter pots may be used. This is because boiling water temperatures (even under pressure) are not harmful to cooktop surfaces surrounding the surface units.

HOWEVER, DO NOT USE LARGE DIAMETER CANNERS OR OTHER LARGE DIAMETER POTS FOR FRYING OR BOILING FOODS OTHER THAN WATER. Most syrup or sauce mixtures—and all types of frying—cook at temperatures much higher than boiling water. Such temperatures could eventually harm cooktop surfaces surrounding the surface units.

Observe the Following Points in Canning

1. Be sure the canner fits over the center of the surface unit. If your range or its location does not allow the canner to be centered on the heating area, use smaller-diameter pots for good canning results.
2. For best results, use canners with flat bottoms. Canners with flanged or rippled bottoms (often found in enamelware) don't make good contact with the surface unit and take a long time to boil water.



Flat-bottomed canners are recommended.

3. When canning, use recipes and procedures from reputable sources. Reliable recipes and procedures are available from the manufacturer of your canner; manufacturers of glass jars for canning, such as Ball and Kerr; and the United States Department of Agriculture Extension Service.
4. Remember that canning is a process that generates large amounts of steam. To avoid burns from steam or heat, be careful when canning.

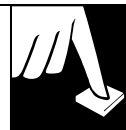
NOTE: If your house has low voltage, canning may take longer than expected, even though directions have been carefully followed.

The process time will be shortened by:

- (1) using a pressure canner, and
- (2) starting with HOT tap water for fastest heating of large quantities of water.

AUTOMATIC TIMERS AND CLOCK

(on some models)

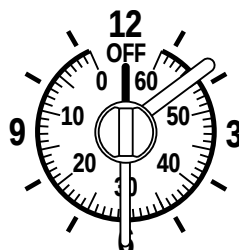


The automatic timers and clock on your range are helpful devices that serve several purposes.

To Set the Clock

To set the clock, push the center knob in and turn the clock hands clockwise to the correct time.

NOTE: The minute timer pointer will move also; let the knob out and turn the timer pointer to OFF.



To Set the Minute Timer

The minute timer has been combined with the range clock. Use it to time all your precise cooking operations. You will recognize the minute timer as the pointer which is different in color and shape than the clock hands.

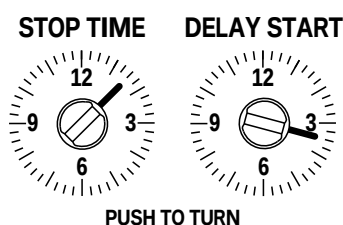
To set the minute timer, turn the center knob counterclockwise, without pushing in, until the pointer reaches the number of minutes you wish to time. (Minutes are marked, up to 60, in the center ring on the clock.)

At the end of the set time, a buzzer sounds to tell you time is up. Turn the knob, without pushing in, until the pointer reaches OFF and the buzzer stops.

Timed Baking Uses the Automatic Timers

Using the automatic timers (the DELAY START and STOP TIME dials), you can set your oven to turn on and off automatically. See the Timed Baking section.

NOTE: Before beginning, make sure the oven clock shows the correct time of day.



Questions and Answers

Q. How can I use the minute timer to make the surface cooking easier?

A. The minute timer will help you time total cooking, which includes time to boil food and change temperatures. Do not judge cooking time by visible steam only. Food will cook in covered containers even though you can't see any steam.

Q. Must the clock be set on correct time of day when I wish to use the automatic timers for baking?

A. Yes, if you wish to set the DELAY START or STOP TIME dials to turn on and off at set times during timed functions.

Q. Can I use the minute timer during oven cooking?

A. The minute timer can be used during any cooking function. The automatic timers (DELAY START and STOP TIME dials) are used with the TIME BAKE function only.

Q. Can I change the time of day on the clock while I'm Time Baking in the oven?

A. The time of day on the clock should not be changed during any program that uses the automatic timer. You must either stop those programs or wait until they are finished before changing the time.



USING YOUR OVEN

Before Using Your Oven

1. Look at the controls. Be sure you understand how to set them properly. Read over the directions for the automatic oven timers (on some models) so you understand its use with the controls.
2. Check the oven interior. Look at the shelves. Take a practice run at removing and replacing them properly to give sure, sturdy support.

3. Read over the information and tips that follow.

4. Keep this guide handy so you can refer to it, especially during the first weeks of using your new range.

NOTE: You may notice a “burning” or “oily” smell the first few times you turn your oven on. This is normal in a new oven and will disappear in a short time.

Oven Controls

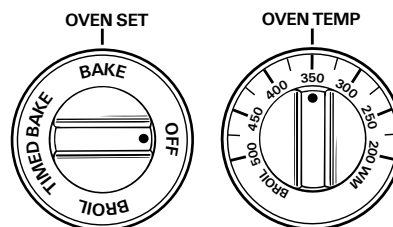
Your range has two oven control knobs—OVEN SET and OVEN TEMP.

The OVEN SET knob has settings for BAKE, TIMED BAKE (on some models), BROIL and OFF.

The oven set light glows when you select BAKE, BROIL or TIMED BAKE (on some models).

The OVEN TEMP knob maintains the temperature you set, from WARM (150°F.) to BROIL (550°F.).

The oven cycling light glows until the oven reaches your selected temperature, then goes off and on with the oven unit(s) during cooking.



Appearance may vary.

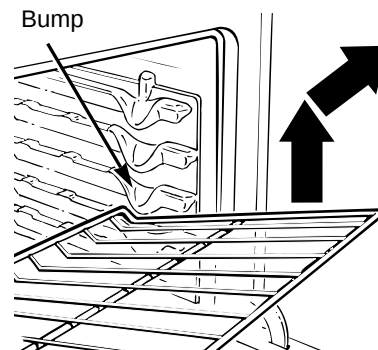
Oven Shelves

The shelves are designed with stop-locks so that when placed correctly on the shelf supports, they will stop before coming completely out from the oven, and will not tilt when removing food from or placing food on them.

When placing cookware on a shelf, pull the shelf out to the bump on the shelf support. Place the cookware on the shelf, then slide the shelf back into the oven. This will eliminate reaching into the hot oven.

To remove a shelf from the oven, pull it toward you, tilt the front end upward and pull the shelf out.

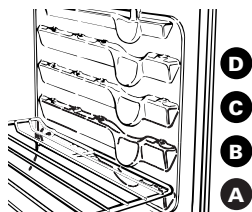
To replace, place the shelf on the shelf support with the stop-locks (curved extension of the shelf) facing up toward the rear of the oven. Tilt up the front and push the shelf toward the back of the oven until it goes past the bump on the shelf support. Then lower the front of the shelf and push it all the way back.



Shelf Positions

The oven has 4 shelf supports as identified in this illustration as A (bottom), B, C and D (top).

Shelf positions for cooking food are suggested in the Baking, Roasting and Broiling sections.



Oven Light

Use the switch on the control panel to turn the light on and off.

BAKING



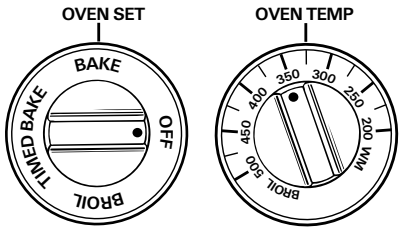
Your oven temperature is controlled very accurately using an oven control system. We recommend that you operate the oven for a number of weeks to become familiar with your new oven's performance. If you think an adjustment is necessary, see the Adjust the Oven Thermostat section. It lists easy *Do It Yourself* instructions on how to adjust the thermostat.

NOTE: When the oven is hot, the top and outside surfaces of the range get hot too.

How to Set Your Range for Baking

To avoid possible burns, place the shelves in the correct position before you turn the oven on.

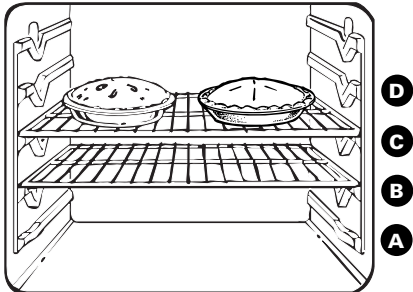
1. Turn the OVEN SET knob to BAKE and the OVEN TEMP knob to the desired temperature.
Both the oven set and the oven cycling lights will come on.
2. Check food for doneness at the minimum time on the recipe. Cook longer if necessary.
3. Turn the OVEN SET knob to OFF and then remove the food from the oven.



Appearance may vary.

Oven Shelves

Arrange the oven shelf or shelves in the desired locations while the oven is cool. The correct shelf position depends on the kind of food and the browning desired. As a general rule, place most foods in the middle of the oven, on either shelf positions B or C. See the chart for suggested shelf positions.



Type of Food	Shelf Position
Angel food cake	A
Biscuits or muffins	B or C
Cookies or cupcakes	B or C
Brownies	B or C
Layer cakes	B or C
Bundt or pound cakes	A or B
Pies or pie shells	B or C
Frozen pies	A (on cookie sheet)
Casseroles	B or C
Roasting	A or B

(continued next page)



BAKING

(continued)

Preheating

Preheating is necessary for good results when baking cakes, cookies, pastry and breads. For most casseroles and roasts, preheating is not necessary. For ovens without a preheat indicator light or tone, preheat 10 minutes. After the oven is preheated, place the food in the oven as quickly as possible to prevent heat from escaping.

Preheat the oven if the recipe calls for it. Preheat means bringing the oven up to the specified temperature before putting the food in the oven. To preheat, set the oven at the correct temperature—selecting a higher temperature does not shorten preheat time.

Baking Pans

Use the proper baking pan. The type of finish on the pan determines the amount of browning that will occur.

- Dark, rough or dull pans absorb heat resulting in a browner, crisper crust. Use this type for pies.
- Shiny, bright and smooth pans reflect heat, resulting in a lighter, more delicate browning. Cakes and cookies require this type of pan.
- Glass baking dishes also absorb heat. When baking in glass baking dishes, the temperature may need to be reduced by 25°F.
- If you are using dark non-stick pans, you may find that you need to reduce the oven temperature 25°F. to prevent overbrowning.

Pan Placement

For even cooking and proper browning, there must be enough room for air circulation in the oven. Baking results will be better if baking pans are centered as much as possible rather than being placed to the front or to the back of the oven.

Pans should not touch each other or the walls of the oven. Allow 1- to 1½-inch space between pans as well as from the back of the oven, the door and the sides. If you need to use two shelves, stagger the pans so one is not directly above the other.

Baking Guides

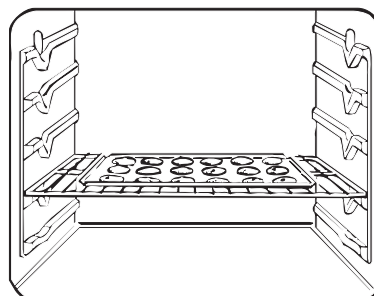
When using prepared baking mixes, follow package recipe or instructions for the best baking results.

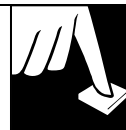
Cookies

When baking cookies, flat cookie sheets (without sides) produce better-looking cookies. Cookies baked in a jelly roll pan (short sides all around) may have darker edges and pale or light browning may occur.

Do not use a cookie sheet so large that it touches the walls or the door of the oven. Never entirely cover a shelf with a large cookie sheet.

For best results, use only one cookie sheet in the oven at a time.





Pies

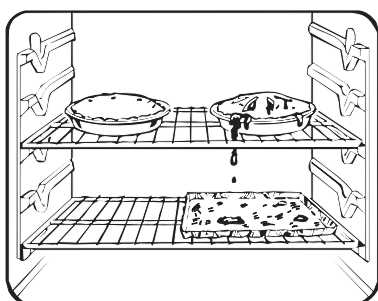
For best results, bake pies in dark, rough or dull pans to produce a browner, crisper crust. Frozen pies in foil pans should be placed on an aluminum cookie sheet for baking since the shiny foil pan reflects heat away from the pie crust; the cookie sheet helps retain it.

Cakes

When baking cakes, warped or bent pans will cause uneven baking results and poorly shaped products. A cake baked in a pan larger than the recipe recommends will usually be crisper, thinner and drier than it should be. If baked in a pan smaller than recommended, it may be undercooked and batter may overflow. Check the recipe to make sure the pan size used is the one recommended.

Aluminum Foil

Never entirely cover a shelf with aluminum foil. This will disturb the heat circulation and result in poor baking. A smaller sheet of foil may be used to catch a spillover by placing it on a lower shelf several inches below the food.



Don't Peek

Set the timer for the estimated cooking time and do not open the door to look at your food. Most recipes provide minimum and maximum baking times such as "bake 30-40 minutes."

DO NOT open the door to check until the minimum time. Opening the oven door frequently during cooking allows heat to escape and makes baking times longer. Your baking results may also be affected.



TIMED BAKING

(on some models)

How to Time Bake

The oven can be set to turn on and off automatically at specific times that you set. Examples of Immediate Start (oven turns on now and you set it to turn off automatically) and Delay Start and Stop (setting the oven to turn on automatically at a later time and turn off at a preset Stop Time) will be described.

NOTE: Before beginning, make sure the oven clock shows the correct time of day.

To set the clock, push the knob in and turn the clock hands clockwise to the correct time.

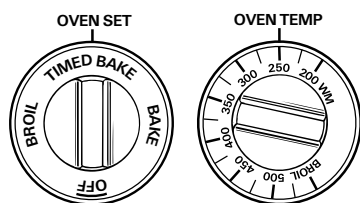
How to Set Immediate Start and Automatic Stop

To avoid possible burns, place the shelves in the correct position before you turn the oven on.

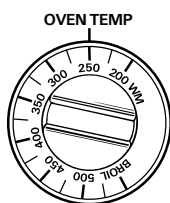
The oven will turn on immediately and cook for a selected length of time. At the end of the bake time, the oven will turn off automatically.

NOTE: To start cooking immediately and turn off automatically, you must turn the OVEN SET knob to TIMED BAKE.

1. To set the Stop Time, push in the knob on the STOP TIME dial and turn the pointer to the time of day you want the oven to turn off; for example 6:00. The pointer on the DELAY START dial should be at the same time of day as the clock.



2. Turn the OVEN SET knob to TIMED BAKE. Turn the OVEN TEMP knob to the desired oven temperature, for example 250°F.



Both the oven set and the oven cycling lights will come on.

The oven will start immediately, continue to cook for the programmed amount of time, then shut off automatically.

3. When baking is finished, a buzzer will sound. Remove the food from the oven and turn the OVEN SET knob to OFF. Remember, foods that are left in the oven continue cooking after the controls are off.

NOTE:

- Foods that spoil easily, such as milk, eggs, fish, stuffings, poultry and pork should not be allowed to sit for more than one hour before or after cooking. Room temperature promotes the growth of harmful bacteria. Be sure that the oven light is off because heat from the bulb will speed harmful bacteria growth.
- The oven cycling light and oven set light at the TIMED BAKE setting may work differently than they do at the BAKE setting.

How to Set Delay Start and Automatic Stop

To avoid possible burns, place the shelves in the correct position before you turn the oven on.

You can set the oven control to delay-start the oven, cook for a specific length of time and then turn off automatically.

NOTE: You must have the OVEN SET knob on the TIMED BAKE setting.

1. To set the Start Time, push in the knob on the DELAY START dial and turn the pointer to the time of day you want the oven to turn on, for example 3:30.
2. To set the Stop Time, push in the knob on the STOP TIME dial and turn the pointer to the time of day you want the oven to turn off, for example 6:00. This means your recipe called for 2½ hours of baking time.

NOTE: The time on the STOP TIME dial must be later than the time shown on the clock and the DELAY START dial.

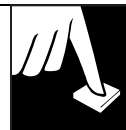
3. Turn the OVEN SET knob to TIMED BAKE. Turn the OVEN TEMP knob to the desired temperature.

The oven will start automatically, continue to cook for the programmed amount of time, then shut off automatically.

4. When baking is finished, a buzzer will sound. Remove the food from the oven and turn the OVEN SET knob to OFF. Remember, foods that are left in the oven continue cooking after the controls are off.

NOTE: Foods that spoil easily, such as milk, eggs, fish, stuffings, poultry and pork should not be allowed to sit for more than one hour before or after cooking. Room temperature promotes the growth of harmful bacteria. Be sure that the oven light is off because heat from the bulb will speed harmful bacteria growth.

ADJUST THE OVEN THERMOSTAT— DO IT YOURSELF!



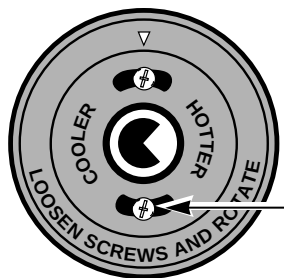
You may find that your new oven cooks differently than the one it replaced. We recommend that you use your new oven for a few weeks to become more familiar with it, following the times given in your recipes as a guide.

If you think your new oven is too hot or too cold, you can adjust the thermostat yourself. If you think it is too hot, adjust the thermostat to make it cooler. If you think it is too cool, adjust the thermostat to make it hotter.

We do not recommend the use of inexpensive thermometers, such as those found in grocery stores, to check the temperature setting of your new oven. These thermometers may vary 20–40 degrees.

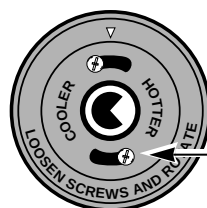
To Adjust the Thermostat:

1. Pull the OVEN TEMP knob off the shaft, look at the back of the knob and note the current setting before making any adjustment. The knob is factory set with the top screw directly under the pointer.

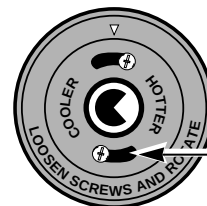


Back of the OVEN TEMP knob.
Bottom screw moves toward
HOTTER or COOLER

2. Loosen both screws on back of the knob.
3. Hold the knob as shown in the illustration of the back of the OVEN TEMP knob and turn so the bottom screw moves in the desired direction. You will hear and feel notches as you turn the knob. Each notch changes the temperature about 10° Fahrenheit.



The **bottom screw** moves toward **HOTTER** to **increase** the temperature.



The **bottom screw** moves toward **COOLER** to **decrease** the temperature.

4. Tighten the screws.
 5. Return the knob to the range.
- Re-check oven performance before making any additional adjustments.



ROASTING

Roasting is cooking by dry heat. Tender meat or poultry can be roasted uncovered in your oven. Roasting temperatures, which should be low and steady, keep spattering to a minimum.

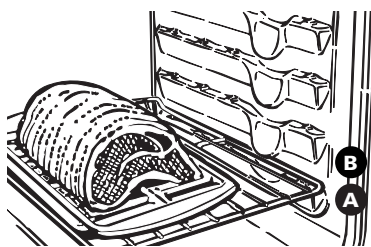
Roasting is really a baking procedure used for meats. Therefore, the oven controls are set for Baking or Timed Baking (on some models). (You may hear a slight clicking sound, indicating the oven is working properly.) Timed Baking will turn the oven on and off automatically.

Most meats continue to cook slightly while standing, after being removed from the oven. Standing time recommended for roasts is 10 to 20 minutes. This allows roasts to firm up and makes them easier to carve. Internal temperature will rise about 5° to 10°F.; to compensate for temperature increase, if desired, remove roast from oven sooner (at 5° to 10°F. less than temperature in the Roasting Guide).

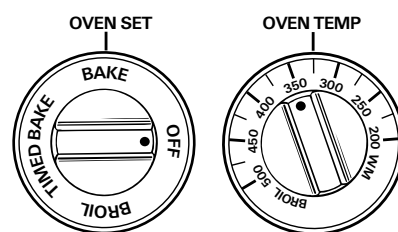
Remember that food will continue to cook in the hot oven and therefore should be removed when the desired internal temperature has been reached.

1. Place the shelf in A or B position. No preheating is necessary.

2. Check the weight of the meat. Place the meat fat-side-up (or poultry breast-side-up) on roasting rack in a shallow pan. The melting fat will baste the meat. Select a pan as close to the size of the meat as possible. (The broiler pan with rack is a good pan for this.)



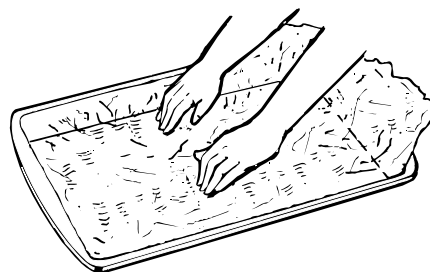
3. Turn the OVEN SET to BAKE and the OVEN TEMP to the desired temperature.

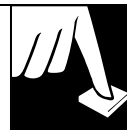


4. After roasting is complete, turn the OVEN SET knob to OFF.

Use of Aluminum Foil

You can use aluminum foil to line the broiler pan. This makes clean-up easier when using the pan for marinating, cooking with fruits, cooking heavily cured meats or basting food during cooking. Press the foil tightly around the inside of the pan.





Questions and Answers

Q. Is it necessary to check for doneness with a meat thermometer?

A. Checking the finished internal temperature at the completion of cooking time is recommended. Temperatures are shown in Roasting Guide. For roasts over 8 lbs., check with thermometer at half-hour intervals after half the time has passed.

Q. Why is my roast crumbling when I try to carve it?

A. Roasts are easier to slice if allowed to cool 10 to 20 minutes after removing them from the oven. Be sure to cut across the grain of the meat.

Q. Do I need to preheat my oven each time I cook a roast or poultry?

A. It is not necessary to preheat your oven.

Q. When buying a roast, are there any special tips that would help me cook it more evenly?

A. Yes. Buy a roast as even in thickness as possible, or buy rolled roasts.

Q. Can I seal the sides of my foil “tent” when roasting a turkey?

A. Sealing the foil will steam the meat. Leaving it unsealed allows the air to circulate and brown the meat.

ROASTING GUIDE

Frozen Roasts

Frozen roasts of beef, pork, lamb, etc., can be started without thawing, but allow 10 to 25 minutes per pound additional time (10 minutes per pound for roasts under 5 pounds, more time for larger roasts).

Make sure poultry is thawed before roasting. Unthawed poultry often does not cook evenly. Some commercial frozen poultry can be cooked successfully without thawing. Follow the directions given on the package label.

Type	Oven Temperature	Doneness	Approximate Roasting Time in Minutes per Pound		Internal Temperature °F.
Meat			3 to 5 lbs.	6 to 8 lbs.	
Tender cuts; rib, high quality sirloin tip, rump or top round*	325°	Rare: Medium: Well Done:	24–33 35–39 40–45	18–22 22–29 30–35	140°–150°† 150°–160° 170°–185°
Lamb leg or bone-in shoulder*	325°	Rare: Medium: Well Done:	21–25 25–30 30–35	20–23 24–28 28–33	140°–150°† 150°–160° 170°–185°
Veal shoulder, leg or loin*	325°	Well Done:	35–45	30–40	170°–180°
Pork loin, rib or shoulder*	325°	Well Done:	35–45	30–40	170°–180°
Ham, precooked	325°	To Warm:	17–20 minutes per pound (any weight)		115°–125°
Poultry			3 to 5 lbs.	Over 5 lbs.	
Chicken or Duck	325°	Well Done:	35–40	30–35	185°–190°
Chicken pieces	350°	Well Done:	35–40		185°–190°
Turkey	325°	Well Done:	10 to 15 lbs. 18–25	Over 15 lbs. 15–20	In thigh: 185°–190°

*For boneless rolled roasts over 6 inches thick, add 5 to 10 minutes per pound to times given above.

†The U.S. Department of Agriculture says “Rare beef is popular, but you should know that cooking it to only 140°F. means some food poisoning organisms may survive.” (Source: Safe Food Book. Your Kitchen Guide. USDA Rev. June 1985.)



BROILING

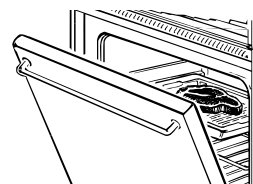
Broiling is cooking food by intense radiant heat from the upper element in the oven. Most fish and tender cuts of meat can be broiled. Follow these directions to keep spattering and smoking to a minimum.

Turn the food using tongs only once during cooking. Time the foods for the first side according to the Broiling Guide. Turn the food, then use the times given for the second side as a guide to the preferred doneness.

1. If the meat has fat or gristle around the edge, cut vertical slashes through both about 2 inches apart. If desired, the fat may be trimmed, leaving layer about 1/8" thick.
2. Place the meat on the broiler rack in the broiler pan. Always use the rack so the fat drips into the broiler pan; otherwise the juices may become hot enough to catch on fire.
3. Position the shelf on the recommended shelf position as suggested in the Broiling Guide. Most broiling is done on C position, **but if your range is connected to 208 volts, you may wish to use a higher position.**

4. Leave the door open to the broil stop position.

The door stays open by itself, yet the proper temperature is maintained in the oven.

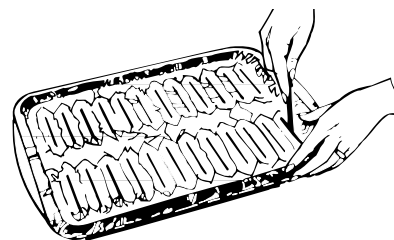


5. Turn the OVEN SET and the OVEN TEMP knob to BROIL. Preheating elements is not necessary. (See the Comments column in the Broiling Guide.)
6. When finished broiling, turn the OVEN SET knob to OFF. Serve the food immediately, leaving the broiler pan and rack outside the oven to cool during meal for easiest cleaning.

Use of Aluminum Foil

You can use aluminum foil to line your broiler pan and broiler rack. However, you must mold the foil tightly to the rack and cut slits in it just like the rack.

Without the slits, the foil will prevent fat and meat juices from draining into the broiler pan. The juices could become hot enough to catch on fire. If you do not cut the slits, you are frying, not broiling.



Questions and Answers

Q. When broiling, is it necessary to always use a rack in the pan?

A. Yes. Using the rack suspends the meat over the pan. As the meat cooks, the juices fall into the pan, thus keeping meat drier. Juices are protected by the rack and stay cooler, thus preventing excessive spatter and smoking.

Q. Do I need to grease my broiler rack to prevent meat from sticking?

A. No. The broiler rack is designed to reflect broiler heat, thus keeping the surface cool enough to prevent meat from sticking to the surface. However, spraying the broiler rack lightly with a vegetable cooking spray before cooking will make clean-up easier.

Q. Why are my meats not turning out as brown as they should?

A. In some areas, the power (voltage) to the oven may be low. In these cases, preheat the broil element for 10 minutes before placing broiler pan with food in oven. Check to see if you are using the recommended shelf position. Broil for longest period of time indicated in the Broiling Guide. Turn food only once during broiling. You may need to move the food to a higher shelf position.

Q. Should I salt the meat before broiling?

A. No. Salt draws out the juices and allows them to evaporate. Always salt after cooking. Piercing the meat with a fork also allows juices to escape. Turn meat with tongs instead of a fork.

BROILING GUIDE



- Always use the broiler pan and rack that comes with your oven. It is designed to minimize smoking and spattering by trapping juices in the shielded lower part of the pan.
- **The oven door should be open to the broil stop position.**
- For steaks and chops, slash fat evenly around the outside edges of the meat. To slash, cut crosswise through the outer fat surface just to the edge of the meat. Use tongs to turn the meat over to prevent piercing the meat and losing juices.
- If desired, marinate meats or chicken before broiling, or brush with barbecue sauce last 5 to 10 minutes only.

- When arranging food on the pan, do not let fatty edges hang over the sides because the dripping fat will soil the oven.
- The broiler does not need to be preheated. However, for very thin foods, or to increase browning, preheat if desired.
- Frozen steaks can be broiled by positioning the oven shelf at next lowest shelf position and increasing cooking time given in this guide 1½ times per side.
- **If your range is connected to 208 volts**, rare steaks may be broiled by preheating the broiler and positioning the oven shelf one position higher.

Food	Quantity and/or Thickness	Shelf Position	First Side Time, Minutes	Second Side Time, Minutes	Comments
Bacon	1/2 lb. (about 8 thin slices)	C	4½	4½	Arrange in single layer.
Ground Beef Well Done	1 lb. (4 patties) 1/2 to 3/4 inch thick	C	10	7	Space evenly. Up to 8 patties take about same time.
Beef Steaks Rare Medium Well Done Rare Medium Well Done	1 inch thick (1 to 1½ lbs.) 1½ inch thick (2 to 2½ lbs.)	C C C C C C	6 8 12 10 15 25	5 6 11 7-8 14-16 20-25	Steaks less than 1 inch thick cook through before browning. Pan frying is recommended. Slash fat.
Chicken	1 whole (2 to 2½ lbs.), split lengthwise	A	35	10-15	Reduce time about 5 to 10 minutes per side for cut-up chicken. Brush each side with melted butter. Broil skin-side-down first.
Bakery Products Bread (Toast) or Toaster Pastries English Muffins	2 to 4 slices 1 pkg. (2) 2 (split)	C or D C or D	1½-2 3-4	1/2	Space evenly. Place English muffins cut-side-up and brush with butter, if desired.
Lobster Tails	2-4 (6 to 8 oz. each)	B	13-16	Do not turn over.	Cut through back of shell. Spread open. Brush with melted butter before broiling and after half of broiling time.
Fish	1-lb. fillets 1/4 to 1/2 inch thick	C	5	5	Handle and turn very carefully. Brush with lemon butter before and during cooking, if desired. Preheat broiler to increase browning.
Ham Slices (precooked)	1 inch thick	B	8	8	Increase time 5 to 10 minutes per side for 1½ inch thick or home cured ham.
Pork Chops Well Done	2 (1/2 inch thick) 2 (1 inch thick), about 1 lb.	C B	10 13	10 13	Slash fat.
Lamb Chops Medium Well Done Medium Well Done	2 (1 inch thick), about 10 to 12 oz. 2 (1½ inch thick), about 1 lb.	C C C B	10 12 14 17	9 10 12 12-14	Slash fat.
Wieners and similar precooked sausages, bratwurst	1-lb. pkg. (10)	C	6	1-2	If desired, split sausages in half lengthwise; cut into 5- to 6-inch pieces.



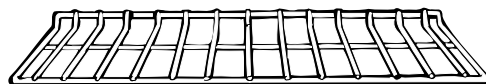
CARE AND CLEANING

Proper care and cleaning are important so your range will give you efficient and satisfactory service. Follow these directions carefully in caring for it to help assure safe and proper maintenance.

BE SURE THAT THE ELECTRIC POWER IS OFF BEFORE CLEANING ANY PART OF THE RANGE.

Oven Shelves

Clean the shelves with a mild abrasive cleanser or steel wool. After cleaning, rinse the shelves with clean water and dry with a clean cloth.



Broiler Pan and Rack

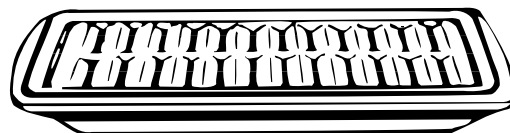
After broiling, remove the broiler pan from the oven. Remove the rack from the pan. Carefully pour out the grease from the pan into a proper container. Wash and rinse the broiler pan and rack in hot water with a soap-filled or plastic scouring pad.

If food has burned on, sprinkle the rack with detergent while hot and cover with wet paper towels or a dishcloth. Soaking the pan will remove burned-on foods.

Both the broiler pan and rack may be cleaned with a commercial oven cleaner.

Both the broiler pan and rack can also be cleaned in the dishwasher.

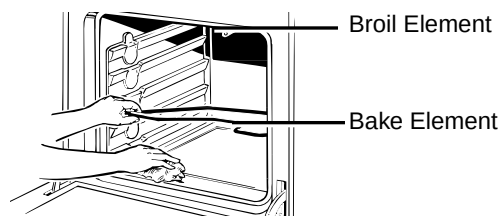
Do not store a soiled broiler pan and rack anywhere in the range.

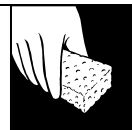


Oven Heating Elements

Do not clean the bake element or the broil element. Any soil will burn off when the elements are heated.

The bake element can be lifted gently to clean the oven floor. If spillovers, residue or ash accumulate around the bake element gently wipe around the element with warm water.





Control Panel and Knobs

It's a good idea to wipe the control panel after each use. Clean with mild soap and water or vinegar and water, rinse with clean water and polish dry with a soft cloth.

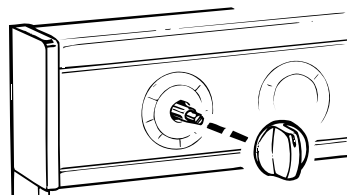
Do not use abrasive cleansers, strong liquid cleansers, plastic scouring pads or oven cleaners on the control panel—they will damage the finish. A 50/50 solution of vinegar and hot water works well.

The control knobs may be removed for easier cleaning.

Before removing the knobs for cleaning, please note that the knobs on the left side and the knobs on the right side are in the proper OFF position. When replacing the knobs, check the OFF position to insure proper placement.

To remove a knob, pull it straight off the stem. If a knob is difficult to remove, place a thin cloth (like a handkerchief) or a piece of string under and around the knob edge and pull up.

Wash the knobs in soap and water but do not soak. Avoid getting water down in to the knob stem holes.



Painted Surfaces

Painted surfaces include the control panel. Clean these with soap and water or a vinegar and water solution.

Do not use commercial oven cleaners, cleansing powders, steel wool or harsh abrasives on any painted surface.

Glass Surfaces

To clean the outside glass finish, use a glass cleaner. Rinse and polish with a dry cloth. **Do not allow the water or cleaner to run down inside openings in the top of the oven door while cleaning.**

Oven Light Replacement

CAUTION: Before replacing your oven light bulb, disconnect the electrical power for your range at the main fuse or circuit breaker panel.

Be sure to let the light cover and bulb cool completely before removing or replacing them. When in use, light bulbs can become warm enough to break if touched with a moist cloth or towel. When cleaning, avoid touching warm lights with cleaning cloths if the light cover is removed.

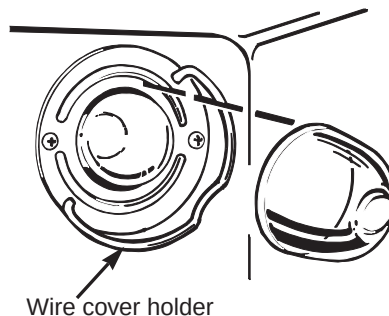
The oven light bulb is covered with a removable glass cover which is held in place with a wire. Remove the oven door, if desired, to reach the cover easily.

To remove:

- Hold your hand under the cover so it doesn't fall when released. With fingers of the same hand, firmly push back the wire cover holder. Lift off the cover.
- **DO NOT REMOVE ANY SCREWS TO REMOVE THE COVER.**
- Replace bulb with 40-watt home appliance bulb.

To replace cover:

- Place it into the groove of the light receptacle. Pull the wire forward to the center of cover until it snaps in place. When in place, the wire holds the cover firmly. Be certain the wire is in the depression in the center of the cover.
- Connect the electrical power to the range.



(continued next page)



CARE AND CLEANING

(continued)

Lift-Off Oven Door

The oven door is removable, but it is heavy. You may need help removing and replacing the door. Do not lift the door by the handle. This can cause the glass to break or cause damage to the door.

To remove the door, open it a few inches to the special stop position that will hold the door open. Grasp firmly on each side and lift the door straight up and off the hinges.



NOTE:

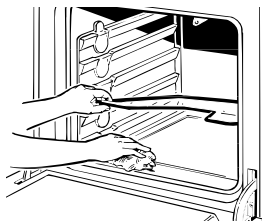
- Be careful not to place hands between the hinge and the oven door frame as the hinge could snap back and pinch fingers.
- While working in the oven area, cover the hinges with towels or empty paper towel rolls to prevent pinched fingers and chipping the porcelain enamel on the frame.

To replace the door, make sure the hinges are in the special stop position. Position the slots in the bottom of the door squarely over the hinges. Then lower the door slowly and evenly over both hinges at the same time. If hinges snap back against the oven frame, pull them back out.

Porcelain Oven Interior

With proper care, the porcelain enamel finish on the inside of the oven—top, bottom, sides, back and inside of the door—will stay new-looking for years.

Let the range cool before cleaning. We recommend that you wear rubber gloves when cleaning the range.



Soap and water will normally do the job. Heavy spattering or spillovers may require cleaning with a mild abrasive cleaner. Soapy, wet metal pads may also be used. Do not allow food spills with a high sugar or acid content (such as milk, tomatoes, sauerkraut, fruit juices or pie filling) to remain on the surface. They may cause a dull spot even after cleaning.

Household ammonia may make the cleaning job easier. Place 1/2 cup in a shallow glass or pottery container in a cold oven overnight. The ammonia fumes will help loosen the burned-on grease and food.

If necessary, you may use an oven cleaner. Follow the package directions.

TO CLEAN THE DOOR:

Inside of door:

- **Soap and water will normally do the job.** Heavy spattering or spillovers may require cleaning with a mild abrasive cleaner. Soapy, wet metal pads may also be used. Do not allow food spills with a high sugar or acid content (such as milk, tomatoes, sauerkraut, fruit juices or pie filling) to remain on the surface. They may cause a dull spot even after cleaning.

- **If necessary, you may use an oven cleaner.**

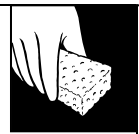
Follow the package directions. Do not use oven cleaners, cleansing powders or harsh abrasives on the outside of the door.

Outside of door:

- Use soap and water to thoroughly clean the top, sides and front of the oven door. **DO NOT** let water run down through openings in the top of the door. Rinse well. You may also use a glass cleaner to clean the glass on the outside of the door.
- Spillage of marinades, fruit juices, tomato sauces and basting materials containing acids may cause discoloration and should be wiped up immediately. When surface is cool, clean and rinse.

Cautions about using spray-on oven cleaners:

- **Do not** spray on the electrical controls and switches because it could cause a short circuit and result in sparking or fire.
- **Do not** allow a film from the cleaner to build up on the temperature sensor—it could cause the oven to heat improperly. (The sensor is located at the top of the oven.) Carefully wipe the sensor clean after each oven cleaning, being careful not to move the sensor as a change in its position could affect how the oven bakes.
- **Do not** spray any oven cleaner on the outside of the door, handles or any exterior surface of the oven, cabinets or painted surfaces. The cleaner can damage these surfaces



Surface Units and Drip Pans

To clean the surface units, turn the control to the highest setting for a minute. The coils will burn off any soil.

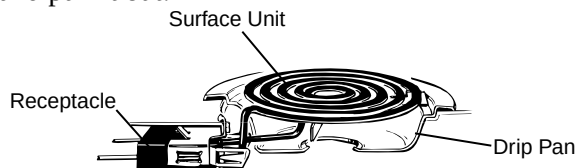
CAUTION

- **Be sure all the controls are turned to OFF and the surface units are cool before attempting to remove them.**
- Do not immerse the surface units in liquids of any kind.
- Do not clean the surface units in a dishwasher.
- Do not bend the surface unit plug terminals.
- Do not attempt to clean, adjust or in any way repair the plug-in receptacle.

To remove a surface unit:

To remove the drip pans for cleaning, the surface units must be removed first.

Lift the surface unit about 1 inch above the drip pan and pull it out.



Do not lift the surface unit more than 1 inch. If you do, it may not lie flat on the drip pan when you plug it back in.

Repeated lifting of the surface unit more than 1 inch above the drip pan can permanently damage the receptacle.

To replace a surface unit:

- Replace the drip pan into the recess in the cooktop. Make sure opening in the pan lines up with the receptacle.
- Insert the terminals of the surface unit through the opening in the drip pan and into the receptacle.
- Guide the surface unit into place so it rests evenly.

Drip Pans

Remove the surface units. Then lift out the drip pans.

For best results, clean the drip pans by hand.

Place them in a covered container (or a plastic bag) with 1/4 cup ammonia to loosen the soil. Then scrub with a soap filled scouring pad if necessary. Rinse with clean water and polish with a clean soft cloth.

The drip pans may also be cleaned in the dishwasher.

Clean the area under the drip pans often.

Built-up soil, especially grease, may catch on fire.

Do not cover drip pans with foil. Using foil so close to the receptacle could cause shock, fire or damage to the range.

Porcelain Cooktop (on some models)

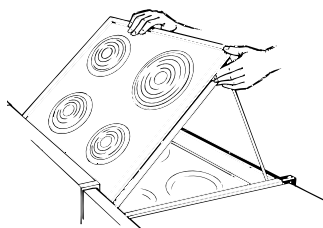
The porcelain enamel finish is sturdy but breakable if misused. This finish is acid-resistant. However, any acidic foods spilled (such as fruit juices, tomato or vinegar) should not be permitted to remain on the finish.

If acids spill on the cooktop while it is hot, use a dry paper towel to wipe it up right away. When the surface has cooled, wash with soap and water or cleansing powders. Rinse well.

For other spills, such as fat splatterings, wash with soap and water or cleansing powders after the surface has cooled. Rinse well. Polish with a dry cloth.

Lift-Up Cooktop

Clean the area under the cooktop often. Built-up soil, especially grease, may catch fire. To make cleaning easier, the entire cooktop may be lifted up and supported in the up position.



Be sure all surface units are turned off before raising the cooktop. Grasp the front sides of the cooktop and lift. The surface units and drip pans do not need to be removed before raising the cooktop, however, you may remove one to make raising the cooktop easier.

After cleaning under the cooktop with hot, mild soapy water and a clean cloth, lower the cooktop. Be careful not to pinch your fingers.



QUESTIONS? USE THIS PROBLEM SOLVER

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE
OVEN WILL NOT WORK	• The circuit breaker in your house has been tripped, or a fuse has been blown. • Oven controls not properly set.
OVEN LIGHT DOES NOT WORK	• Light bulb is loose. • Bulb is defective. Replace. • Switch operating light is broken. Call for service.
FOOD DOES NOT BROIL PROPERLY	• OVEN TEMP and OVEN SET knobs not set at BROIL. • Door not left open to the broil stop position. • Improper shelf position being used. See the Broiling Guide. • Food is being cooked on hot pan. • Low voltage. See the Broiling section. • Cookware is not suitable for broiling. • Aluminum foil used on the broil pan rack has not been fitted properly and slit as recommended.
FOOD DOES NOT ROAST OR BAKE PROPERLY	• OVEN SET and OVEN TEMP knobs are not set correctly. • Shelf position is incorrect. See Roasting or Baking sections. • Oven shelf is not level. • Incorrect cookware or cookware of improper size is being used. • The oven thermostat needs adjustment. See the Adjust the Oven Thermostat—<i>Do It Yourself</i> section.
SURFACE UNITS NOT FUNCTIONING PROPERLY	• Surface units are not plugged in solidly. • Drip pans are not set securely in the range top. • Surface unit controls are not properly set.
OVEN TEMPERATURE TOO HOT OR TOO COLD	• The oven thermostat needs adjustment. See the Adjust the Oven Thermostat—<i>Do It Yourself</i> section.
“BURNING” OR “OILY” ODOR EMITTING FROM OVEN WHEN TURNED ON	• This is normal in a new oven and will disappear in time.
STRONG ODOR	• An odor from the insulation around the inside of the oven is normal for the first few times the oven is used. This is temporary.
AUTOMATIC OVEN TIMERS DO NOT WORK PROPERLY	• Check to be certain step by step directions were followed correctly. See the Automatic Timers and Clock section.

If you need more help...call, toll free:
GE Answer Center®
800.626.2000
consumer information service

We'll Be There

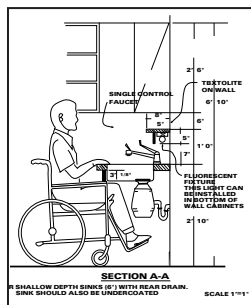
With the purchase of your new GE appliance, receive the assurance that if you ever need information or assistance from GE, we'll be there. All you have to do is call—toll-free!

GE Answer Center® **800.626.2000**

Whatever your question about any GE major appliance, GE Answer Center® information service is available to help. Your call—and your question—will be answered promptly and courteously. And you can call any time. GE Answer Center® service is open 24 hours a day, 7 days a week.

In-Home Repair Service **800-GE-CARES (800-432-2737)**

A GE consumer service professional will provide expert repair service, scheduled at a time that's convenient for you. Many GE Consumer Service company-operated locations offer you service today or tomorrow, or at your convenience (7:00 a.m. to 7:00 p.m. weekdays, 9:00 a.m. to 2:00 p.m. Saturdays). Our factory-trained technicians know your appliance inside and out—so most repairs can be handled in just one visit.



For Customers With Special Needs... **800.626.2000**

Upon request, GE will provide Braille controls for a variety of GE appliances, and a brochure to assist in planning a barrier-free kitchen for persons with limited mobility. To obtain these items, free of charge, call 800.626.2000.

Consumers with impaired hearing or speech who have access to a TDD or a conventional teletypewriter may call 800-TDD-GEAC (800-833-4322) to request information or service.

Service Contracts **800-626-2224**

You can have the secure feeling that GE Consumer Service will still be there after your warranty expires. Purchase a GE contract while your warranty is still in effect and you'll receive a substantial discount. With a multiple-year contract, you're assured of future service at today's prices.

Parts and Accessories **800-626-2002**

Individuals qualified to service their own appliances can have parts or accessories sent directly to their home. The GE parts system provides access to over 47,000 parts...and all GE Genuine Renewal Parts are fully warranted. VISA, MasterCard and Discover cards are accepted.

User maintenance instructions contained in this guide cover procedures intended to be performed by any user. Other servicing generally should be referred to qualified service personnel. Caution must be exercised, since improper servicing may cause unsafe operation.

YOUR GE ELECTRIC RANGE WARRANTY

**Staple sales slip or cancelled check
here. Proof of original purchase date
is needed to obtain service
under warranty.**

WHAT IS COVERED

FULL ONE-YEAR WARRANTY

For one year from date of original purchase, we will provide, free of charge, parts and service labor in your home to repair or replace **any part of the range** that fails because of a manufacturing defect.

This warranty is extended to the original purchaser and any succeeding owner for products purchased for ordinary home use in the 48 mainland states, Hawaii and Washington, D.C. In Alaska the warranty is the same except that it is LIMITED because you must pay to ship the product to the service shop or for the service technician's travel costs to your home. All warranty service will be provided by our Factory Service Centers or by our authorized Customer Care® servicers during normal working hours.

Should your appliance need service, during the warranty period or beyond, call 800-GE-CARES (800-432-2737).

WHAT IS NOT COVERED

- Service trips to your home to teach you how to use the product.

Read your Use and Care material.

If you then have any questions about operating the product, please contact your dealer or our Consumer Affairs office at the address below, or call, toll free:

GE Answer Center®
800.626.2000
consumer information service

- Improper installation.

If you have an installation problem, contact your dealer or installer. You are responsible for providing adequate electrical, gas, exhausting and other connecting facilities as described in the Installation Instructions provided with the product.

- Replacement of house fuses or resetting of circuit breakers.
- Failure of the product if it is used for other than its intended purpose or used commercially.
- Damage to product caused by accident, fire, floods or acts of God.

WARRANTOR IS *NOT* RESPONSIBLE FOR CONSEQUENTIAL DAMAGES.

Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above limitation or exclusion may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state. To know what your legal rights are in your state, consult your local or state consumer affairs office or your state's Attorney General.

Warrantor: General Electric Company

**If further help is needed concerning this warranty, write:
Manager—Consumer Affairs, GE Appliances, Louisville, KY 40225**



Recycled Paper

Part No. 164D2966P113

Pub No. 49-8593-1

JMS08
JMS10

Printed in LaFayette, GA



Guía de uso y de cuidado

Estufa



Seguridad.....3-5



Operación: instrucciones y consejos

Papel de aluminio	4, 15, 18, 20
Reloj e indicador de tiempo	11
Características	6
Horno.....	12-21
Hornear	13-16
Asar al horno/Guía.....	20, 21
Ajustes de los controles.....	12
Luz del horno: Cambio de foco	12, 23
Luz indicadora del ciclo de horneado.....	12
Luz indicadora de los controles del horno	12
Precalentamiento	14, 19, 21
Asado al fuego directo/Guía	18, 19
Parrillas	12-15, 18, 22
Horneado retardado.....	15, 16
Cocinar en la parte superior	7-10
Ajustes de los controles	8
Consejos sobre los implementos para cocinar	9
Comparación de cubiertas	7
Consejos para hacer enlatados en la casa	10
Luces indicadoras de la superficie.....	8



Guía para resolver problemas	26
Ajuste del termostato del horno— <i>Hágalo Ud. mismo</i>	17
¿Más preguntas?...llame a GE Answer Center® 800.626.2000	



Cuidado y limpieza	22-25
Cubierta	25
Puerta del horno removible	24



Servicios al consumidor	27
Registro del aparato.....	2
Números telefónicos importantes.....	27
Números de modelo y de serie	2
Cómo quitar la cinta adhesiva del empaque.....	2
Garantía.....	28



PERMITANOS AYUDARLE...

Antes de usar su estufa lea esta guía cuidadosamente.

Así podrá operar y mantener su nueva estufa.

Manténgala siempre a mano para resolver cualquier duda.

Si no comprende algo o necesita ayuda, llame a:

GE Answer Center®

800.626.2000

24 horas del día, 7 días a la semana

Cómo quitar la cinta adhesiva del empaque

Para asegurarse de que el acabado del producto no sufra ningún daño, la manera más segura de quitar los restos de adhesivo del empaque que hayan quedado en la superficie de los aparatos nuevos, es la aplicación de un detergente líquido doméstico para máquinas lavavajillas, aceite mineral o aceite para cocinar. Aplíquelo con una tela suave y permita que los restos se empapen. Seque con un paño y aplique un producto para pulir limpiando meticulosamente y protegiendo así la superficie.

NOTA: La cinta de plástico debe quitarse de los acabados cromados de las partes del horno. No podrá quitarse si se hornea dejándola puesta.

Anote los números del modelo y de la serie.

Los encontrará en la etiqueta que se halla detrás de la puerta de la estufa.

Estos números también se encuentran en la tarjeta de registro que viene con su estufa. Antes de enviar dicha tarjeta, anote los números aquí:

Número del modelo

Número de la serie

Refiérase a estos números en cualquier carta o llamada relacionada con su estufa.

En caso de que su estufa resulte dañada...

Póngase en contacto inmediatamente con el distribuidor (o fabricante) que le vendió la estufa.

Ahorre tiempo y dinero.

Antes de solicitar el servicio...

Consulte la sección de Guía para resolver problemas al respaldo de este manual. Allí aparecen los principales problemas de operación que Ud. mismo puede corregir.

SI NECESITA SERVICIO...

Para obtener servicio, vea la sección Servicios al consumidor al respaldo de esta guía.

Estamos orgullosos de nuestro servicio y queremos complacerlo. Si por alguna razón no está satisfecho con el servicio que recibe, he aquí tres pasos que puede seguir.

PRIMERO, póngase en contacto con quien le prestó el servicio. Explíquele por qué no está satisfecho. En la mayoría de los casos, esto solucionará el problema.

DESPUES, si aún no está satisfecho, escriba todos los detalles, incluyendo su número telefónico, a:

Manager, Consumer Relations
GE Appliances
Appliance Park
Louisville, KY 40225

FINALMENTE, si su problema aún no está resuelto, escriba a:

Major Appliance Consumer Action Panel
20 North Wacker Drive
Chicago, IL 60606

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Lea estas instrucciones antes de usar este aparato.



Cuando utilice aparatos eléctricos, deben seguirse instrucciones básicas de seguridad, que incluyen las siguientes:

- **Utilice este aparato sólo para el uso al que está destinado**, según se describe en esta guía.
- **Haga que un instalador calificado instale y conecte a tierra su estufa** de acuerdo con las Instrucciones de instalación.
- **Asegúrese de que la estufa haya sido instalada en manera segura sobre una base firmemente anclada a la estructura de la casa.** El peso en la puerta del horno puede ocasionar que el horno se vuelque y causar graves daños. No le permita nunca a nadie encaramarse, sentarse o colgarse de la puerta del horno.
- **No trate de reparar o reemplazar cualquier parte de la estufa a menos que se recomiende específicamente en esta guía.** Cualquier otro servicio se debe completar sólo por instaladores de estufas de gas calificados o técnicos de servicio.
- **Pida que el instalador le muestre el lugar del interruptor automático del circuito de su casa o del fusible.** Indíquelo para referencia fácil.
- **No permita que nadie escale, se pare o se cuelgue de la puerta o de la superficie para cocinar.** Podrían dañar la estufa o causar graves lesiones personales.
- **Antes de llevar a cabo cualquier servicio, DESCONECTE LA ESTUFA DEL SUMINISTRO DE CORRIENTE ELECTRICA EN EL PANEL DE DISTRIBUCION DE LA CASA QUITANDO EL FUSIBLE O APAGANDO EL INTERRUPTOR DEL CIRCUITO ELECTRICO.**
- **No deje solos a los niños**—los niños no deben quedarse solos o sin vigilancia en un área donde se esté usando algún aparato. Nunca se les debe permitir que se sienten o se paren en ninguna parte del aparato.
- **PRECAUCION: ARTICULOS DE INTERES A LOS NIÑOS NO SE DEBEN GUARDAR DENTRO DE LOS ARMARIOS ENCIMA DE UNA ESTUFA O SOBRE LA CONSOLA POSTERIOR DE LA ESTUFA—LOS NIÑOS QUE SUBEN A LA ESTUFA PARA TOMAR ALGO PUEDEN DAÑARSE GRAVEMENTE.**
- **Enseñe a los niños a no jugar con los controles** ni con cualquier otra parte de la estufa.

- **Nunca deje abierta la puerta del horno** cuando no esté usted vigilando la estufa.
- **No almacene materiales inflamables en un horno ni cerca de la superficie de la estufa.**
- **Nunca use ropa suelta o prendas que cuelguen cuando utilice este aparato.** Tenga cuidado cuando vaya a tomar artículos que estén guardados en gabinetes sobre la estufa. Los materiales inflamables podrían incendiarse si se ponen en contacto con quemadores cuya superficie esté caliente o con los elementos calefactores y podrían causar quemaduras graves.



- **Utilice sólo agarraderas que estén secas**—las agarraderas húmedas o mojadas que entren en contacto con superficies calientes pueden provocar quemaduras por el vapor. No permita que las agarraderas queden en contacto con los quemadores calientes o con los elementos calefactores. No use una toalla u otra tela abultada. Dichas telas pueden incendiarse con un quemador que esté caliente o con un elemento calefactor.



- **No use agua en incendios causados por grasa. Nunca levante una olla que esté en llamas.** Apague la olla en llamas sobre el quemador cubriendo la olla por completo con una tapa que ajuste bien, una bandeja para hornear galletas o una charola plana o, si lo tiene disponible, con un extinguidor de polvo químico seco o un extinguidor a base de espuma.

La grasa en llamas que esté fuera de la olla puede apagarse cubriéndola con polvo de hornear o, si lo tiene disponible, con un extinguidor para usos múltiples de polvo químico seco o de espuma.

Las llamas en el horno pueden apagarse por completo cerrando la puerta del horno y apagando el horno, o usando un extinguidor de polvo químico seco o de espuma.

- **Nunca deje cerca de su estufa frascos o latas con grasa escurrida.**
- **Para su seguridad, nunca use su aparato para calentar la habitación.**
- **NO GUARDE NI USE MATERIALES COMBUSTIBLES, GASOLINA U OTROS VAPORES O LIQUIDOS CERCA DE ESTE O CUALQUIER OTRO APARATO.**

(continúa en la página siguiente)



INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

(continuación)

- **No toque los quemadores, los elementos calefactores ni la superficie interior del horno.** Estas superficies pueden estar lo suficientemente calientes como para provocar quemaduras aunque su color sea oscuro. Durante y después del uso, no las toque ni permita que la ropa u otros materiales inflamables entren en contacto con los quemadores, con las áreas cercanas a los quemadores ni cualquier área interior del horno. Primero deje que pase el tiempo suficiente como para que se enfríen.

Las superficies potencialmente calientes pueden incluir la cubierta de la estufa, las áreas que dan hacia la cubierta de la estufa, las rejillas de ventilación del horno, las superficies cercanas a la abertura, las ranuras que rodean la puerta del horno y las partes metálicas decorativas sobre la puerta.

Recuerde: La superficie interior del horno puede estar caliente cuando la puerta esté abierta.

- **Mantenga limpios los filtros de la campana y los de grasa** para conservar una buena ventilación y evitar que la grasa se incendie.
- **No deje que la grasa para cocinar u otros materiales inflamables se acumulen en la estufa o cerca de ésta.**
- **Al cocinar puerco,** siga las instrucciones precisamente y siempre cocine el puerco a una temperatura interna de al menos 170 °F. Esto asegura que, en la posibilidad remota que se presente triquina en el puerco, se morirá y se podrá comer el puerco sin peligro.

Horno

- **Quédese lejos de la estufa al abrir la puerta de un horno caliente.** El aire caliente y el vapor que escapan pueden causar quemaduras en las manos, la cara y los ojos.
- **No caliente los recipientes cerrados.** La presión podría aumentar y el recipiente podría estallar, causando daños.
- **Después de asar, saque siempre de la estufa la charola para asar y límpiela.** La grasa acumulada en la charola del asador puede incendiarse la siguiente vez que usted use la charola.

- **Mantenga siempre a una distancia segura de su estufa los tapices de pared que sean combustibles y las cortinas o colgaduras.**



- **Mantenga libre de obstrucciones la rejilla de ventilación del horno.**
- **Mantenga el horno limpio contra la grasa.**
- **Mantenga siempre las toallas de secar, los trapos de cocina, las agarraderas para lo caliente y otras telas a una distancia segura de su estufa.**
- **Mantenga siempre los utensilios de madera y plástico y la comida enlatada a una distancia segura de su estufa.**
- **Coloque la parrilla del horno en la posición deseada mientras el horno esté frío.** Si deben manipularse las parrillas cuando el horno esté caliente, no deje que las agarraderas para lo caliente toquen los elementos calefactores.
- **Tirando la parrilla hasta la posición en que se detiene es una ventaja al levantar los alimentos pesados.** Es también una precaución contra quemaduras al tocar las superficies calientes de la puerta o las paredes del horno.
- **Al usar las bolsas de cocción o de asar en el horno,** siga las instrucciones del fabricante.
- **No use el horno para secar papel periódico.** Si se sobrecalienta, puede incendiarse.
- **No use el horno para guardar cosas.** Los artículos guardados en el horno pueden encenderse.
- **No deje productos de papel, utensilios para cocinar o alimentos dentro del horno cuando no lo esté usando.**
- **No utilice papel aluminio para forrar el fondo del horno** excepto como se recomienda en esta guía. La instalación incorrecta de papel aluminio podría causar un choque eléctrico o riesgo de incendio.



Quemadores de superficie para cocinar



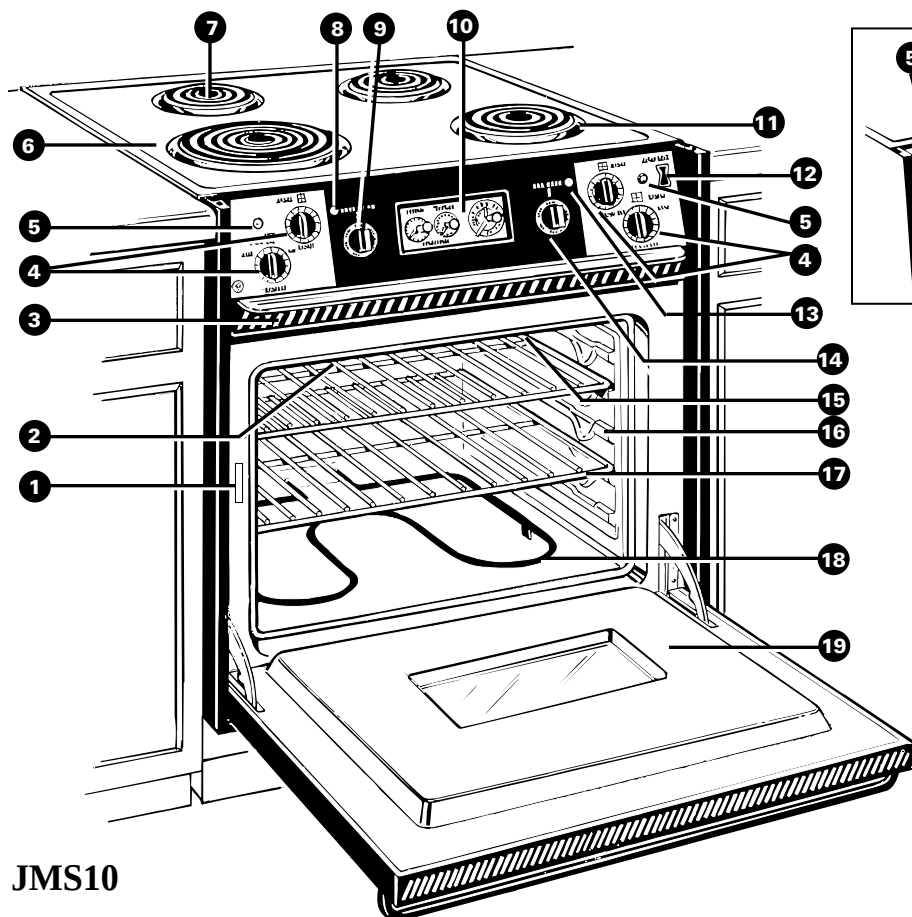
- **Utilice cacerolas del tamaño correcto**—Este aparato está equipado con quemadores de superficie de diferentes tamaños. Elija las cacerolas para cocinar que tengan un fondo plano lo suficientemente grande como para cubrir el elemento calefactor del quemador. El uso de cacerolas más pequeñas expondría una porción del quemador al contacto directo pudiendo causar que la ropa se incendie. La proporción correcta entre la cacerola y el quemador también mejorará la eficiencia de la estufa.
- **Nunca deje los quemadores sin vigilancia en temperaturas elevadas.** Los derrames de líquidos que hierven pueden ocasionar salpicaduras grasosas que tienden a incendiarse.
- **Asegúrese de que las charolas graseras no estén cubiertas y se encuentren en su sitio.** Si no están puestas durante el proceso de cocinar, esto podría dañar el cableado y las partes de la estufa.
- **No utilice papel aluminio para forrar las charolas graseras** ni en cualquier otra parte del horno excepto como se describe en este libro. El uso incorrecto de las charolas podría causar un choque eléctrico, riesgo de incendio o daños a la estufa.
- **Sólo ciertos tipos de vidrio, combinaciones de cerámica/vidrio, barro u otros contenedores vidriados son adecuados para cocinar en la superficie.** Otros pueden romperse debido al cambio súbito de temperatura. Consulte la sección Cocinar en la superficie.
- **Para disminuir al máximo la posibilidad de quemaduras,** la ignición de materiales inflamables y los derrames, el mango de los recipientes que se usen para cocinar debe dirigirse al centro de la estufa sin extenderse sobre los quemadores que estén cerca.
- **Apague siempre los controles de los quemadores antes de quitar las cacerolas.**
- **Vigile los alimentos que se estén friendo a temperatura alta o media alta.**

- **Para evitar la posibilidad de quemaduras o de choque eléctrico, asegúrese siempre de que los controles de todos los quemadores estén en la posición apagada y de que todos los quemadores estén fríos antes de tratar de levantarlos o de quitarlos.**
- **No sumerja o remoje los quemadores removibles. No los ponga en la máquina lavavajillas.**
- **Cuando haya alimentos en llamas debajo de la campana, apague el ventilador. Si el ventilador se encuentra en operación podría hacer que las llamas se extendieran.**
- **Limpie la cubierta de la estufa con precaución.** Si usa una esponja o trapo húmedo o mojado para limpiar derrames en una cubierta caliente, tenga cuidado para evitar quemaduras producidas por vapor.
- **Los alimentos para freír deben estar tan secos como sea posible.** La escarcha sobre los alimentos congelados o la humedad sobre los alimentos frescos pueden provocar que la grasa caliente burbujee y escape por los lados del recipiente.
- **Utilice poca grasa para freír de manera efectiva en una sartén poco profunda o muy profunda.** Si llena la sartén hasta el borde podría causar derrames cuando añada los alimentos.
- **Si una combinación de aceites o grasa se usará al freír,** revuelva antes de calentar o mientras la grasa derrite lentamente.
- **Siempre caliente la grasa lentamente y obsérvela cuando se calienta.**
- **Use un termómetro para freír con bastante aceite** cuando sea posible para evitar sobrecalentar la grasa sobre el punto de humo.
- **Nunca trate de mover una sartén de grasa caliente,** especialmente un freidor con bastante aceite. Espere hasta que se enfríe el aceite.

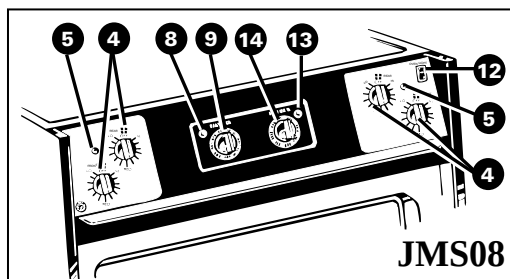
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES



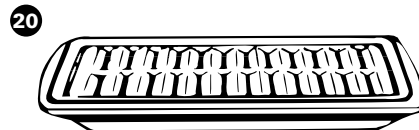
CARACTERÍSTICAS DE SU ESTUFA



JMS10



JMS08

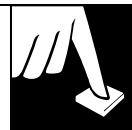


20

Índice de características	Página
1 Números de modelo y de serie	2
2 Unidad para asar	20, 22
3 Rejilla de ventilación del aire	4
4 Controles del quemador	8, 23
5 Luz indicadora de "ON" (encendido) del quemador	8
6 Cubierta que se levanta Los rodillos de soporte la mantienen levantada para simplificar la limpieza de la parte de abajo.	25
7 Quemadores embonables	25
8 Luz indicadora del horno	12
9 Perilla de OVEN SET (programar el horno)	12, 23
10 Reloj e indicador de tiempo automáticos (en algunos modelos)	11
11 Charolas graseras	25
12 Interruptor de la luz del horno	12

Índice de características	Página
13 Luz indicadora del ciclo del horno	12
14 Perilla de OVEN TEMP (temperatura del horno)	12, 23
15 Luz del horno	12, 23
16 Posiciones de las parrillas Las sugerencias para las posiciones de las parrillas se encuentran en las secciones de Hornear, Asar al horno y Asar al fuego directo.	12, 13, 18, 20, 21
17 Parrillas del horno con topos	12-15, 18, 22
18 Unidad de horneado Puede levantarse con suavidad para limpiar el fondo del horno.	22
19 Puerta del horno que se levanta, con posición de tope para el asador Se quita con facilidad para limpiar el horno.	20, 24
20 Charola y rejilla para asar	4, 20, 21, 22

¿COMO SE COMPARAN ESTA CUBIERTA Y LA VIEJA?



Su nueva estufa tiene quemadores con resistencias eléctricas. Si usted está acostumbrado a cocinar con quemadores de gas o con otros tipos de estufas eléctricas, notará algunas diferencias cuando utilice resistencias eléctricas.

Los mejores tipos de recipientes que se pueden usar, más los tiempos de calentar y enfriar, dependen del tipo de quemador o conjunto superior que Ud. tiene.

La tabla siguiente le ayudará a comprender las diferencias entre los quemadores con resistencia eléctrica y cualquier otro tipo de estufa que pudiera usted haber usado con anterioridad.

Tipo de cubierta	Descripción	Cómo funciona
Bobina eléctrica 	Tubería de metal allanada conteniendo alambre eléctrico resistente suspendido sobre una charola grasera.	Se calienta por contacto directo con el recipiente y por calentando el aire debajo del recipiente. Para obtener los mejores resultados de cocción, use recipientes de calidad buena. Las bobinas eléctricas toleran más los recipientes con fondos deformados que los radiantes o los discos sólidos. Se calienta rápidamente pero no cambia los ajustes de calentamiento tan rápidamente como el gas o la inducción. Las bobinas eléctricas se quedan bastante calientes para continuar la cocción poco tiempo después de apagarlas.
Cubierta radiante (vitrocámica) 	Las bobinas eléctricas debajo de una cubierta vitrocerámica.	El calor corre hacia la superficie de vidrio y entonces a las ollas, por eso los recipientes deben tener fondos planos para buenos resultados de cocción. La cubierta de vidrio se queda bastante caliente para continuar la cocción después de apagarla. Quite el recipiente del conjunto superior si quiere parar la cocción.
Inducción 	Bobinas de inducción de alta frecuencia debajo de una superficie de vidrio.	Los recipientes deben ser de metales féreos (metales que atraen a los imanes). El calor se produce por un circuito magnético entre la bobina y el recipiente. Se calienta inmediatamente y cambia los ajustes de calor inmediatamente, como una cubierta de gas. Después de apagar el control, la cubierta de vidrio está caliente a causa del calor del recipiente, pero la cocción se para inmediatamente.
Disco sólido 	Disco de hierro colado sólido sellado a la superficie de la cubierta.	Se calienta por contacto directo con el recipiente, por eso los recipientes deben tener fondos planos para obtener buenos resultados. Se calienta y se enfría más lentamente que las bobinas eléctricas. El disco se queda bastante caliente para continuar la cocción después de apagarlo. Quite el recipiente del disco sólido si quiere parar la cocción.
Quemadores de gas 	Los quemadores regulares o sellados de gas usan el gas LP (Propano) o gas natural.	Las llamas calientan los recipientes directamente. No es esencial que el recipiente tenga fondo plano para obtener buenos resultados de cocción, pero los recipientes deben estar bien equilibrados. Los quemadores de gas calientan inmediatamente el recipiente y cambian los ajustes de calentamiento inmediatamente. Al apagar el control, la cocción se para inmediatamente.



COCINAR EN LA PARTE SUPERIOR

Los quemadores y los controles correspondientes están diseñados para proporcionarle una infinita variedad de opciones de calor para cocinar en la superficie.

En la posición OFF (apagado) y HI (alto), el control hace un “click” cuando llega a la posición correcta.

En una cocina silenciosa, es posible que escuche ligeros “clicks” mientras cocina, y esto le indicará que el grado de calor elegido se está manteniendo.

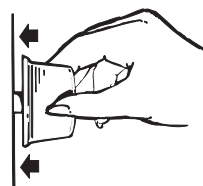
Si cambia la opción a la de un calor mayor esto representará un cambio de calor más rápido que cambiar a menores grados de calor.

Cómo se manejan los controles

Oprima la perilla y hágala girar en la dirección del calor que desee.

Asegúrese de poner el control en OFF (apagado) cuando termine de cocinar.

La luz indicadora del quemador se encenderá siempre que esté puesto CUALQUIER grado de calor en el quemador.



Guía de cocina para usar los controles de calor

HI (alto)—Se usa para empezar a cocinar o para hacer que el agua hierva. Reduzca el calor una vez que el agua ya hirvió.

Medium High (medio alto)—[Se coloca a la mitad entre HI (alto) y MED.] Mantiene un hervido rápido en grandes cantidades de alimentos.

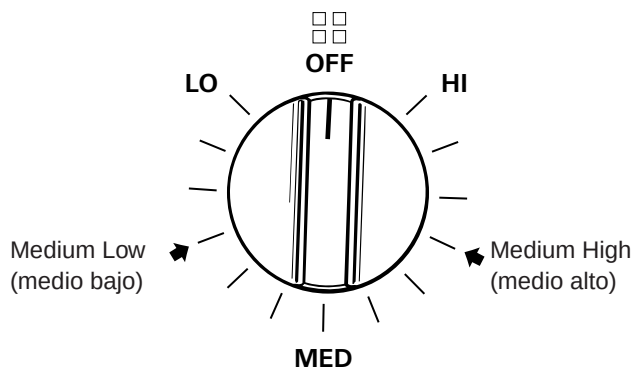
MED—Para saltear y dorar; mantiene los alimentos en hervor medio o cocido a fuego lento.

Medium Low (medio bajo)—[Se coloca a la mitad entre MED y LO (bajo)]. Es para cocinar después de iniciar con HI (alto). Se cocina con poca agua en una cacerola tapada.

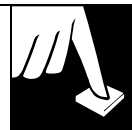
LO—Se usa para cocinar de manera lenta y prolongada (a fuego lento) para suavizar y acrecentar el sabor. Utilice este calor para derretir mantequilla y chocolate o para mantener caliente la comida.

NOTA:

- La luz indicadora de la superficie se encenderá entre LO (bajo) y OFF (apagado), pero no hay energía eléctrica en los quemadores.
- En la posición HI (alto) o Medium High (medio alto) nunca deje la comida sin vigilancia. Los derrames de líquidos que hierven pueden ocasionar salpicaduras grasosas; salpicaduras grasosas tienden a incendiarse.
- En la posición LO (bajo) derrita el chocolate y la mantequilla sobre el quemador pequeño.



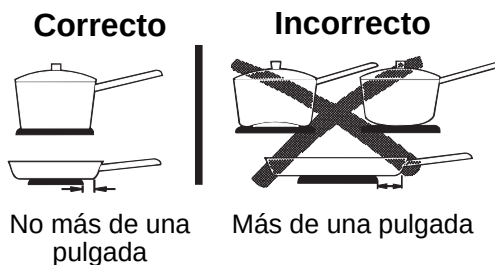
CONSEJOS SOBRE LOS IMPLEMENTOS PARA COCINAR



Recipientes para cocinar

Utilice cacerolas de peso mediano o pesadas. Los recipientes de aluminio conducen el calor con mayor rapidez que otros metales. Las cacerolas de hierro fundido o con recubrimiento de hierro fundido son lentas para absorber el calor, pero por lo general cocinan de manera uniforme a calor bajo o medio. Las cacerolas de acero pueden cocinar de manera desigual si no están combinadas con otros metales.

Para mejores resultados al cocinar, las cacerolas deben ser de fondo plano. Trate de que el tamaño de la cacerola sea igual al del quemador. La cacerola no debe sobresalir de la orilla del quemador por más de una pulgada.



Freír con grasa profunda

No llene en exceso la cacerola con grasa que puede salpicar cuando se añadan los alimentos. Los alimentos escarchados burbujan mucho. Vigile los alimentos que se están friendo a altas temperaturas. Mantenga la estufa y la campana libres de grasa.

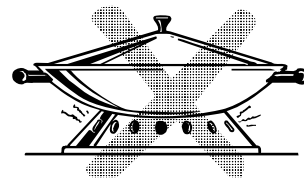
Cocinar en cacerola profunda

Le recomendamos que use sólo cacerolas de fondo plano. Están disponibles en su tienda local.



No use cacerolas que tengan anillos de soporte.

El uso de este tipo de cacerolas, con o sin los anillos, puede ser peligroso. El hecho de colocar el anillo sobre el quemador podrá causar que el calor se acumule y dañe la porcelana de la cubierta. No intente usar este tipo de cacerolas sin el anillo. Podría sufrir quemaduras graves si la cacerola llegara a volcarse.





CONSEJOS PARA HACER ENLATADOS EN LA CASA

Las conservas deben hacerse sólo en los quemadores.

Las ollas que sobresalen más de una pulgada de la charola grasera del quemador no se recomiendan para la mayoría de los procedimientos de cocina en la superficie. Sin embargo, cuando va a hacer conservas en baño María o con una olla de presión, puede usar ollas de mayor diámetro. Esto se debe a que la temperatura de ebullición del agua (incluso bajo presión) no daña las superficies de la cubierta que rodean los quemadores.

SIN EMBARGO, NO UTILICE OLLAS DE DIAMETRO MUY GRANDE NI OTRO TIPO DE RECIPIENTES DE GRAN DIAMETRO PARA FREIR O HERVIR ALIMENTOS QUE NO SEAN AGUA. La mayor parte de los jarabes o mezclas de salsas y todo tipo de frituras se cuecen a temperaturas mucho más elevadas que el agua hirviendo. Dichas temperaturas pueden dañar a la larga las superficies de la cubierta que rodean los quemadores.

Observe los siguientes puntos cuando vaya a hacer conservas

1. Asegúrese de que la olla para hacer conservas se ajuste en el centro del quemador. Si su estufa o su localización no permiten que la olla quede centrada en el área de calor, utilice ollas de diámetro más pequeño para obtener mejores resultados al hacer sus conservas.
2. Para obtener mejores resultados, use ollas con fondo plano. Las ollas con rebordes o con ondulaciones (que con frecuencia se encuentran entre las ollas esmaltadas) no hacen buen contacto con el quemador y se requiere de mucho tiempo para que el agua hierva en ellas.
3. Cuando haga conservas, siga las recetas y los procedimientos que obtenga de fuentes confiables. Las recetas y procedimientos confiables se los puede brindar el fabricante de su olla para hacer conservas; los fabricantes de los frascos de vidrio para conservas, por ejemplo Ball and Kerr; y el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos.
4. Recuerde que la elaboración de conservas es un proceso que genera grandes cantidades de vapor. Para evitar quemaduras por el vapor o el calor, tenga cuidado al elaborar sus conservas.

NOTA: Si su casa tiene bajo voltaje, el proceso de elaboración de conservas puede requerir de más tiempo del esperado, aunque las instrucciones se hayan seguido con todo cuidado.

El proceso puede acortarse si:

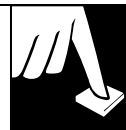
- (1) se usa una olla de presión y
- (2) si inicia con agua CALIENTE de la llave para calentar con mayor rapidez grandes cantidades de agua.



Se recomiendan ollas para conservas con fondo plano.

RELOJ E INDICADOR DE TIEMPO AUTOMATICOS

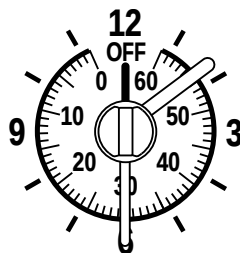
(en algunos modelos)



El reloj e indicador de tiempo automáticos de su estufa son dispositivos útiles que cumplen varios fines.

Para programar el reloj

Para programar el reloj, oprima la perilla central y haga girar las manecillas en sentido de las manecillas del reloj hasta ponerlas en la hora correcta.



NOTA: La manecilla del minutero también se moverá; deje la perilla sin oprimir y coloque el indicador de tiempo en posición de OFF (apagado).

Para programar el indicador de minutos

El indicador de minutos se ha combinado con el reloj de la estufa. Utilícelo para tomar el tiempo de todas sus operaciones de cocina precisas. Reconocerá el indicador de minutos ya que la manecilla es de color y forma distintos a los de las manecillas del reloj.

Para programar el indicador de minutos, haga girar la perilla central contra las manecillas del reloj sin oprimirla, hasta que la manecilla llegue al número de minutos que usted desea. (Los minutos están marcados hasta 60 en el anillo central del reloj.)

Al terminar el tiempo establecido, se escucharán zumbidos que le indicarán que el tiempo ha terminado. Haga girar la perilla sin oprimirla hasta que la manecilla llegue a la posición de OFF (apagado) y el zumbido finalice.

El horneado retardado utiliza los indicadores automáticos

Por medio de los indicadores automáticos—las perillas de DELAY START (inicio demorado) y STOP TIME (hora de apagado)—usted puede determinar que su horno se encienda y se apague de manera automática. Consulte la sección Horneado retardado.

NOTA: Antes de comenzar, cerciórese de que el reloj del horno muestre la hora correcta.



Preguntas y respuestas

P. ¿Cómo puedo usar el indicador de minutos para facilitar el hecho de cocinar en la superficie?

R. El indicador de minutos le ayudará a controlar el tiempo total que se invierte en cocinar, lo que incluye tiempo para hervir los alimentos y cambiar temperaturas. No juzgue el tiempo requerido para cocinar sólo por el vapor. Los alimentos se cocinarán en recipientes cubiertos aunque usted no pueda ver nada de vapor.

P. ¿Debo poner el reloj en la hora correcta cuando quiero usar los indicadores automáticos para hornear?

R. Sí, si desea que los controles de DELAY START (inicio demorado) o el de STOP TIME (hora de apagado) se enciendan y se apaguen en tiempos preestablecidos durante las funciones de tiempo controlado.

P. ¿Puedo usar el indicador de minutos mientras cocino al horno?

R. El indicador de minutos puede usarse durante cualquier proceso de cocinar. Los indicadores automáticos [DELAY START (inicio demorado) y STOP TIME (hora de apagado)] se usan sólo con la función de TIME BAKE (horneado retardado).

P. ¿Puedo cambiar la hora que muestra el reloj mientras estoy usando el Horneado retardado en el horno?

R. La hora que esté establecida en el reloj no debe cambiarse durante el funcionamiento de cualquier programa que use el indicador de tiempo automático del horno. Usted debe, ya sea detener los programas o esperar hasta que terminen, antes de poder cambiar la hora.



USO DE SU HORNO

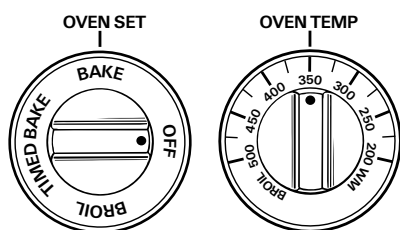
Antes de usar su horno

1. Observe los controles. Asegúrese de que entiende cómo colocarlos de manera adecuada. Lea las instrucciones para los indicadores de tiempo automáticos (en algunos modelos) de modo que comprenda cómo se usan con los controles.
2. Revise el interior del horno. Observe las parrillas. Practique quitarlas y volver a ponerlas de manera correcta para que ofrezcan un soporte seguro y firme.

3. Lea la información y los consejos que siguen.
4. Mantenga esta guía a la mano de modo que puede consultarla, en especial durante las primeras semanas de uso de su nueva estufa.

NOTA: Es posible que note un olor a “quemado” o a “aceite” las primeras veces que encienda el horno. Esto es normal en un horno nuevo y desaparecerá en poco tiempo.

Controles del horno



El aspecto puede variar

Su estufa tiene dos perillas de control—OVEN SET (programar el horno) y OVEN TEMP (temperatura del horno).

La perilla OVEN SET (programar el horno) tiene indicadores para BAKE, TIMED BAKE (en algunos modelos), BROIL y OFF (hornear, horneado retardado, asar y apagado).

La luz indicadora del horno se enciende cuando usted elige BAKE (hornear), BROIL (asar) o TIMED BAKE (horneado retardado) (en algunos modelos).

La perilla de OVEN TEMP (temperatura del horno) mantiene la temperatura que usted eligió, desde WARM [tibia (150 °F)] hasta BROIL (asar) (550 °F).

La luz indicadora del ciclo del horno se enciende hasta que el horno alcanza la temperatura que usted ha seleccionado. Luego se enciende y se apaga de manera intermitente junto con la unidad o unidades del horno durante el proceso de cocinar.

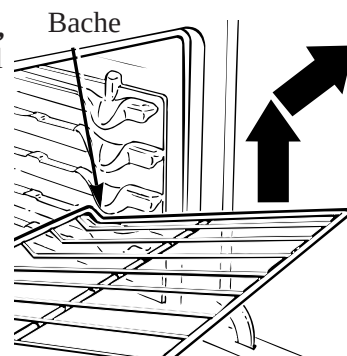
Parrillas del horno

Las parrillas están diseñadas con topes de detención de modo que cuando estén colocadas correctamente sobre los soportes, se detendrán antes de que sean sacadas completamente del horno, de manera que no se inclinen cuando usted esté quitando o poniendo alimentos.

Cuando coloque una cacerola sobre una parrilla, saque la parrilla hasta el bache del soporte para parrilla. Coloque la cacerola en la parrilla y luego deslícela de nuevo en el horno. Esto eliminará la necesidad de meter las manos en un horno caliente.

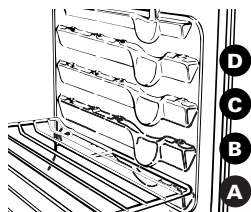
Para quitar una parrilla del horno, tire de la parrilla hacia usted, levante el extremo de la parrilla y sáquela.

Para volver a ponerla, coloque la parrilla en el soporte para parrilla con las depresiones (la extensión curva de la parrilla) hacia arriba y hacia la parte posterior del horno. Levante el frente y empuje la parrilla hacia la parte posterior del horno hasta que pase el bache del soporte para parrilla. Luego, baje la parte delantera de la parrilla y empújela hasta atrás.



Posiciones de las parrillas

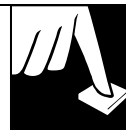
El horno tiene cuatro soportes para parrillas, identificados en esta ilustración como A (hasta abajo), B, C y D (hasta arriba). Las posiciones de las parrillas para cocinar se sugieren en las secciones de Hornear, Asar al horno y Asado al fuego directo.



La luz del horno

Utilice el interruptor en el panel de control para encender y apagar la luz.

HORNEAR



La temperatura de su horno está controlada en forma muy precisa mediante un sistema de control de horno. Se recomienda que opere el horno durante varias semanas para familiarizarse con el desempeño de su nuevo horno.

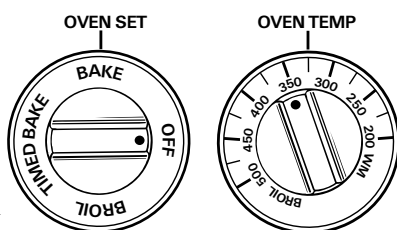
Si cree que es necesario un ajuste, vea la sección Ajuste del termostato del horno. Le da una lista de instrucciones fáciles de *Hágalo Ud. mismo* sobre cómo ajustar el termostato.

NOTA: Cuando el horno está caliente, la parte superior y las superficies exteriores de la estufa también se calientan.

Cómo preparar su estufa para hornear

Para evitar posibles quemaduras, coloque las parrillas en la posición correcta antes de encender el horno.

- Haga girar la perilla de OVEN SET (programar el horno) hasta BAKE (hornear) y la perilla de OVEN TEMP (temperatura del horno) hasta la temperatura deseada.

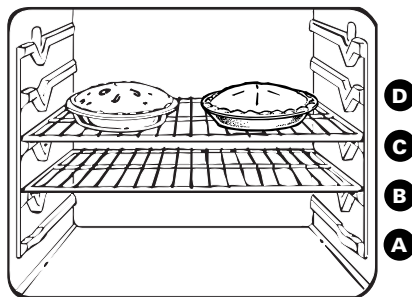


El aspecto puede variar

- Se encenderán tanto las luces del ciclo del horno como la de control del horno.
- Controle la comida para ver si está bien cocinada cuando se vence el tiempo mínimo de la receta. Cocínela por más tiempo si es necesario.
- Haga girar la perilla de OVEN SET (programar el horno) hasta la posición de OFF (apagado) y luego saque la comida del horno.

Parrillas del horno

Acomode la parrilla o parrillas en las posiciones deseadas cuando el horno está frío. La posición correcta de la parrilla depende del tipo de alimento y de cuánto desea que se dore. Como regla general, coloque la mayoría de los alimentos en la mitad del horno, en la posición de la parrilla B o C. Consulte la tabla donde se sugieren las posiciones de las parrillas.



Tipo de alimento	Posición de la parrilla
Pastel Angel	A
Bisquet o bollos	B o C
Galletas o pastelillos horneados en molde con forma de taza	B o C
Galletas brownies	B o C
Pastel en capas	B o C
Bizcocho con pasas	A o B
Pays o bases para pay	B o C
Pays congelados	A (en hoja para hornear galletas)
Cacerolas	B o C
Asados	A o B

(continúa en la página siguiente)



HORNEAR

(continuación)

Precalentamiento

Precaliente el horno si la receta así lo requiere. Precalentar significa llevar el horno hasta la temperatura especificada antes de meter el alimento en el horno. Para precalentar, ponga el horno en la temperatura correcta. El hecho de seleccionar una temperatura más alta no acorta el período de precalentamiento.

El precalentamiento es necesario para obtener buenos resultados cuando hornee pasteles, galletas, pastas y pan. Para la mayoría de las cacerolas y los asados no es necesario precalentar. En los hornos que no tienen una luz o un sonido que indiquen el precalentamiento, precaliente durante 10 minutos. Después de precalentar el horno, coloque el alimento tan rápido como sea posible para evitar que el calor escape.

Recipientes para hornear

Utilice el recipiente adecuado para hornear. El tipo de acabado del recipiente determina qué tan dorado quedará el alimento.

- Los recipientes oscuros, opacos o rugosos absorben calor y dan como resultado una corteza más dorada y crujiente. Úselos para pays.
- Los recipientes brillantes y lisos reflejan el calor produciendo un dorado más ligero y delicado. Los pasteles y galletas requieren este tipo de molde.
- Los recipientes de vidrio para hornear también absorben calor. Cuando hornee en recipientes de vidrio, puede ser necesario bajar la temperatura en 25 °F.
- Si se usan recipientes oscuros antiadherentes, puede ser necesario bajar la temperatura por 25°F para evitar sobredorar la comida.

Colocación del molde o recipiente

Para una cocción uniforme y un dorado correcto, debe haber suficiente espacio para que el aire circule en el horno. Los resultados del horneado serán mejores si los moldes se centran tanto como sea posible en lugar de colocarse en el frente o en la parte posterior del horno.

Los recipientes no deben tocarse unos a otros ni estar en contacto con las paredes del horno. Permita que haya una distancia de 1- a 1½-pulgadas entre los recipientes, lo mismo que entre la pared del horno, los costados y la puerta. Si necesita utilizar dos parrillas, acomode los recipientes para que ninguno quede directamente encima de otro.

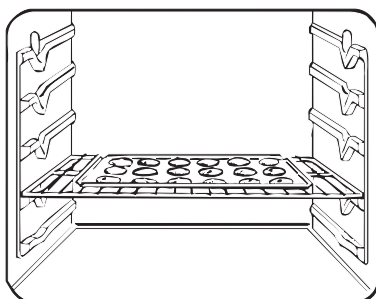
Consejos para hornear

Cuando use mezclas preparadas, siga la receta que viene en el paquete o las instrucciones para obtener mejores resultados al hornear.

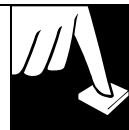
Galletas

Cuando hornee galletas, las hojas planas para hornear (las que no tienen lados), producen galletas con mejor aspecto. Las galletas horneadas en charolas con pequeños costados que las rodean pueden tener orillas más oscuras y el dorado podría ser pálido o muy ligero.

No utilice una hoja de hornear tan grande que toque las paredes o la puerta del horno. Nunca cubra por completo una parrilla con una charola grande para hornear galletas.

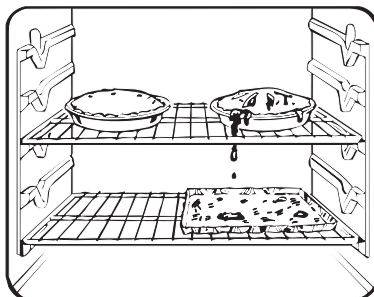


Para mejores resultados, meta en el horno sólo una hoja de hornear a la vez.



Hojas de papel aluminio

Nunca cubra por completo una parrilla con papel aluminio. Esto alterará la circulación del calor y ocasionará un horneado deficiente. Puede usar una hoja de hornear o de aluminio más pequeña para recoger cualquier salpicadura o derrame colocándola en una parrilla inferior, varios centímetros debajo del alimento.



Pays

Para mejores resultados, hornee los pays en moldes oscuros, rugosos u opacos para producir una corteza más oscura y crujiente. Los pays congelados en moldes de aluminio deberán colocarse sobre una hoja de aluminio para hornear galletas cuando se horneen, ya que el molde de aluminio brillante refleja el calor alejándolo de la corteza del pay y la hoja para hornear galletas ayuda a retenerlo.

Pasteles

Cuando hornee pasteles, tenga en cuenta que los moldes doblados o combados provocarán un horneado disparejo y productos con una forma inadecuada. Un pastel que se hornee en un molde más grande que el que recomienda la receta, por lo general quedará más crujiente, delgado y seco de lo que debería. Si se hornea en un molde más pequeño que el recomendado, puede quedar crudo y la masa puede desbordarse. Verifique la receta para asegurarse de que el tamaño del molde que use sea el recomendado.

No se asome

Coloque el indicador de tiempo para el tiempo estimado de cocción y no abra la puerta para mirar su comida. La mayor parte de las recetas le proporcionan un tiempo mínimo y máximo de horneado, por ejemplo “hornee de 30-40 minutos.”

NO ABRA la puerta del horno para revisar el alimento sino hasta que haya estado el tiempo mínimo. Si abre la puerta con frecuencia durante la cocción, permitirá que el calor escape y alargará el tiempo de horneado. Los resultados del horneado también pueden verse afectados.

HORNEADO RETARDADO

(en algunos modelos)

Cómo controlar el tiempo de horneado

El horno puede ponerse en un ciclo en que se prenda y se apague de manera automática en horas establecidas que usted especifica. Los ejemplos de Inicio inmediato (el horno se enciende de inmediato y usted decide en qué momento se apagará de manera automática) y el Inicio demorado y Hora de apagado (poner el horno de modo que se encienda automáticamente a una hora posterior y se apague a una hora de apagado preestablecida) se describirán a continuación.

NOTA: Antes de empezar, asegúrese de que el reloj del horno indique la hora correcta del día.

Para programar el reloj, empuje la perilla hacia adentro y haga girar las manecillas en sentido de las manecillas del reloj a la hora correcta.

(continúa en la página siguiente)



HORNEADO RETARDADO

(continuación)

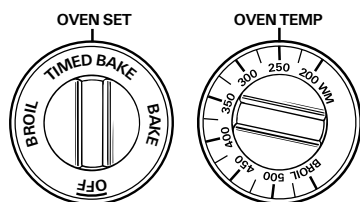
Cómo programar el Inicio inmediato y el Apagado automático

Para evitar posibles quemaduras, coloque las parrillas en la posición correcta antes de encender el horno.

El horno se encenderá de inmediato, cocinará durante el tiempo seleccionado y después del tiempo de horneado se apagará automáticamente.

NOTA: Para empezar a cocinar de inmediato y apagarse automáticamente, debe hacer girar la perilla de OVEN SET (programar el horno) al ciclo TIMED BAKE (horneado retardado).

1. Para establecer la Hora de apagado, oprima la perilla en el control STOP TIME (hora de apagado) y coloque el indicador en la hora del día en que desee que el horno se apague; por ejemplo, a las 6:00. El indicador del dial de DELAY START (inicio demorado) debe estar en la misma posición que la hora marcada en el reloj.



2. Ponga la perilla de OVEN SET (programar el horno) en TIMED BAKE (horneado retardado). Haga girar la perilla de

OVEN TEMP (temperatura del horno) hasta la temperatura deseada para el horno, por ejemplo, 250 °F.

Tanto la luz de control del horno como las luces indicadoras de los ciclos se encenderán.

El horno comenzará a funcionar de inmediato, continuará cocinando durante el tiempo programado y luego se apagará de manera automática.

3. Al terminar de hornear, se escucharán zumbidos. Retire la comida del horno y apague la perilla de OVEN SET (programar el horno) poniéndola en posición de OFF (apagado). Recuerde, los alimentos que se dejan en el horno siguen cocinándose aún cuando los controles estén apagados.

NOTA:

- Los alimentos que se derraman con facilidad como la leche, huevos, pescado, embutidos, aves y cerdo no deben dejarse reposar en el horno durante más de una hora después de haberlos cocinado. La temperatura ambiente promueve el crecimiento de bacterias nocivas. Asegúrese de que la luz del horno esté apagada ya que el calor del foco apresurará el crecimiento de bacterias nocivas.
- Las luces del ciclo del horno y de la programación del horno en el ciclo de TIMED BAKE (horneado retardado) pueden funcionar de manera distinta a como lo hacen en el ciclo de BAKE (hornear).

Cómo programar el Inicio demorado y el Apagado automático

Para evitar posibles quemaduras, coloque las parrillas en la posición correcta antes de encender el horno.

Puede programar el control del horno de manera que el horno se encienda automáticamente, cocine durante un tiempo específico y se apague también automáticamente.

NOTA: Debe tener la perilla de OVEN SET (programar el horno) en el ciclo de TIMED BAKE (horneado retardado).

1. Para programar la Hora de inicio, oprima la perilla del dial de DELAY START (inicio demorado) y haga girar el indicador hasta la hora del día en que usted quiera que el horno se encienda, por ejemplo a las 3:30.
2. Para programar la Hora de apagado, oprima la perilla de STOP TIME (hora de apagado) y coloque el indicador en la hora en que usted quiere que el horno se apague; por ejemplo las 6:00. Esto significa que su receta requeriría 2½ horas de tiempo de horneado.

NOTA: La hora en el dial de STOP TIME (hora de apagado) debe superar la hora del reloj y del dial de DELAY START (inicio demorado).

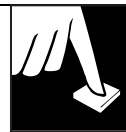
3. Coloque la perilla de OVEN SET (programar el horno) en TIMED BAKE (horneado retardado). Haga girar la perilla de control de OVEN TEMP (temperatura del horno) hasta la temperatura deseada.

El horno se encenderá automáticamente, continuará cocinando durante el tiempo ya programado y luego se apagará de manera automática.

4. Saque la comida del horno y ponga la perilla de OVEN SET (programar el horno) en posición de OFF (apagado). Recuerde, los alimentos que se quedan en el horno siguen cocinándose después de que los controles se hayan apagado.

NOTA: Los alimentos que se derraman con facilidad como la leche, huevos, pescado, embutidos, aves y cerdo no deben dejarse reposar en el horno durante más de una hora después de haberlos cocinado. La temperatura ambiente promueve el crecimiento de bacterias nocivas. Asegúrese de que la luz del horno esté apagada ya que el calor del foco apresurará el crecimiento de bacterias nocivas.

AJUSTE DEL TERMOSTATO DEL HORNO— ¡HAGALO UD. MISMO!



Puede creer que su horno nuevo cocina diferentemente del horno que reemplazó.

Recomendamos que use su horno nuevo por algunas semanas para familiarizarse con el, siguiendo el tiempo que se indica en las recetas como guía.

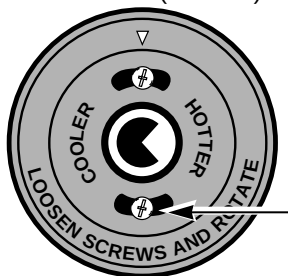
Si cree que su horno nuevo está demasiado caliente o demasiado frío, puede ajustar el termostato Ud. mismo. Si cree que está demasiado caliente, ajuste el termostato para enfriarlo. Si cree que está demasiado frío, ajuste el termostato para calentarlo.

No recomendamos el uso de termómetros baratos, como los que se encuentran en las tiendas de abarrotes, para verificar la temperatura de su horno nuevo. Estos termómetros pueden tener variaciones de 20–40 °F.

Para ajustar el termostato:

1. Tire de la perilla de **OVEN TEMP** (temperatura del horno) para sacarla del eje, observe la parte posterior de la perilla y anote en que temperatura estaba antes de hacer cualquier ajuste. La perilla se calibra en la fábrica mediante el tornillo que se encuentra directamente abajo de la marca indicadora.

El tornillo de la parte inferior se mueve hacia **HOTTER** (más caliente) o **COOLER** (más frío).

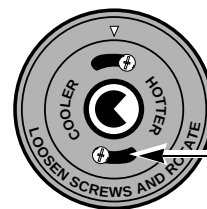


Parte posterior de la perilla de **OVEN TEMP** (temperatura del horno)

2. Afloje los dos tornillos que están en la parte posterior de la perilla.
3. Sostenga la perilla como se muestra en la ilustración de la parte posterior de la perilla de **OVEN TEMP** (temperatura del horno) y hágala girar de modo que el tornillo de la parte inferior se mueva en la dirección deseada. Escuchará y sentirá muescas a medida que hace girar la perilla. Cada muesca cambia la temperatura de aproximadamente 10 °Fahrenheit.



El **tornillo inferior** se mueve hacia **HOTTER** (más caliente) para **aumentar** la temperatura.



El **tornillo inferior** se mueve hacia **COOLER** (más frío) para **disminuir** la temperatura.

4. Apriete los tornillos.
5. Vuelva a colocar la perilla en la estufa.
Vuelva a verificar su desempeño antes de hacer cualquier ajuste adicional.



ASAR AL HORNO

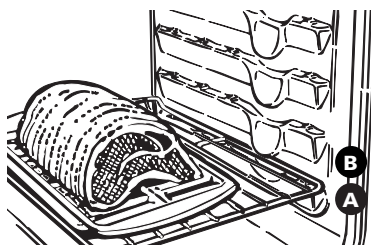
Asar es cocinar mediante calor seco. La carne tierna o las aves pueden asarse en su horno sin cubrirse. Las temperaturas de asado, que deben ser bajas y constantes, mantienen las salpicaduras al mínimo.

Asar es un procedimiento de hornear para carne. Por eso, los controles del horno se ponen en Hornear y Horneado retardado (en algunos modelos). (Tal vez escuchará un pequeño chasquido, lo cual indica que el horno está funcionando correctamente.) En Horneado retardado el horno se encenderá y se apagará automáticamente.

La mayoría de las carnes siguen cocinándose ligeramente cuando ya están fuera del horno. El tiempo de espera recomendado para los asados al horno es de 10 a 20 minutos. Esto permite que los asados se afirmen y sean más fáciles de trincar. La temperatura interna aumentará de 5 a 10 °F. Para compensar el aumento de temperatura, si se desea, saque el asado del horno cuando su temperatura sea de 5 a 10 °F menos que la temperatura en la Guía para asar al horno.

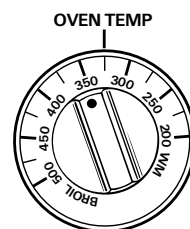
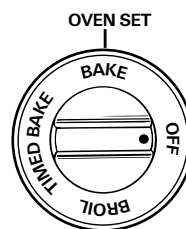
Recuerde que los alimentos siguen cocinándose en el horno caliente y que, en consecuencia, deberá retirarlos cuando hayan alcanzado la temperatura interna deseada.

1. Coloque la parrilla en la posición A o B. No es necesario precalentar.



2. Verifique el peso de la carne. Coloque la carne con el lado de la grasa hacia arriba o las aves con la pechuga hacia arriba en la parrilla para asar, dentro de una charola no muy profunda. La grasa que se derrita rociará la carne. Elija una charola que quede tan ajustada a los costados de la carne como sea posible. (La charola para asar con rejilla es adecuada para esto.)

3. Haga girar la perilla OVEN SET (programar el horno) hasta BAKE (hornear) y haga girar la perilla de OVEN TEMP



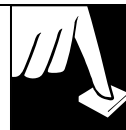
(temperatura del horno) hasta la temperatura deseada.

4. Al terminar el asado al horno, haga girar la perilla de OVEN SET (programar el horno) hasta OFF (apagado).

Uso de papel aluminio

Puede utilizar papel aluminio para forrar su charola para asar. Esto facilita la limpieza cuando usa la charola para marinar, cocinar con frutas, cocinar carnes muy saladas o cuando vaya a hornear durante la cocción. Moldee el aluminio alrededor del interior de la charola.





Preguntas y respuestas

P. ¿Es necesario verificar la cocción con un termómetro de carne?

R. Se recomienda verificar la temperatura interna final al final del tiempo de cocción. Las temperaturas se muestran en la Guía para asar al horno. Para asados sobre 8 lbs., verifique el termómetro a intervalos de media hora después de haber pasado la mitad del tiempo.

P. ¿Por qué se desmiga mi asado cuando trato de trinarlo?

R. Los asados son más fáciles a rebanar si se dejan enfriar 10 a 20 minutos después de sacarlo del horno. Asegúrese de cortar a través del grano de la carne.

P. ¿Se necesita precalentar mi horno cada vez que se cocinan un asado o aves?

R. No se necesita precalentar su horno.

P. Cuando se compra un asado, ¿hay consejos especiales que me ayudarán a cocinarlo más igualmente?

R. Sí. Compre un asado tan igual en espesor como sea posible, o compre asados redondos.

P. ¿Se pueden sellar los lados de mi “tienda de campaña” de papel aluminio al asar un pavo?

R. Sellar el papel aluminio cocerá al vapor la carne. No dejarlo sellado permite que el aire circule y dore la carne.

GUÍA PARA ASAR AL HORNO

Asados congelados

Los asados congelados de res, cerdo, cordero, etcétera, pueden hacerse sin descongelar, pero permita de 10 a 25 minutos de tiempo adicional por cada libra (10 minutos por cada libra para asados de menos de 5 libras, y más tiempo para asados más grandes).

Asegúrese de que las aves estén descongeladas antes de asarlas. Muchas veces, las aves congeladas no pueden cocinarse con igualdad. Algunas aves comerciales congeladas pueden cocinarse con éxito sin descongelarlas. Siga las instrucciones que vienen en la etiqueta del empaque.

Tipo	Temperatura del horno	Cocción	Tiempo aproximado de asar al horno en minutos por libra		Temperatura interna °F.
Carne			3 a 5 lbs.	6 a 8 lbs.	
Trozos tiernos; costilla, punta de solomillo de alta calidad o cuarto*	325°	Crudo: Medio: Bien cocinado:	24–33 35–39 40–45	18–22 22–29 30–35	140°–150°† 150°–160° 170°–185°
Pierna de cordero o lomo con hueso*	325°	Crudo: Medio: Bien cocinado:	21–25 25–30 30–35	20–23 24–28 28–33	140°–150°† 150°–160° 170°–185°
Lomo o chuleta de ternera*	325°	Bien cocinado:	35–45	30–40	170°–180°
Lomo o costilla de puerco*	325°	Bien cocinado:	35–45	30–40	170°–180°
Jamón, precocinado	325°	Para calentar:	17–20 minutos por libra (cualquier peso)		115°–125°
Aves			3 a 5 lbs.	Más de 5 lbs.	
Pollo o pato	325°	Bien cocinado:	35–40	30–35	185°–190°
Presas de pollo	350°	Bien cocinado:	35–40		185°–190°
Pavo	325°	Bien cocinado:	10 a 15 lbs. 18–25	Más de 15 lbs. 15–20	En muslo: 185°–190°

* En los asados redondos sin hueso de más de 6" de espesor, añada 5 a 10 minutos por libra a los tiempos dados arriba.

† El U.S. Department of Agriculture (Departamento de agricultura de los Estados Unidos) dice, “La carne de res cruda es popular, pero se debe saber que cocinarla a sólo 140 °F quiere decir que algunos organismos tóxicos en los alimentos pueden sobrevivir.” (Procedencia: *Safe Food Book, Your Kitchen Guide*. USDA Rev. junio 1985.)



ASADO AL FUEGO DIRECTO

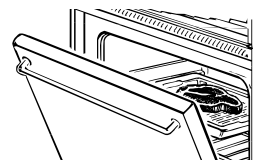
Asar al fuego directo es cocinar el alimento por calor directo que llega desde arriba del alimento. La mayoría de los pescados y cortes tiernos de carne pueden asarse al fuego directo. Siga estos pasos para mantener las salpicaduras y humo al mínimo.

Déle sólo una vuelta a la comida usando pinzas durante la cocción. Calcule el tiempo de cocción para la comida para el primer lado de acuerdo con la Guía para asado al fuego directo. Déle una vuelta, entonces use los tiempos dados para el segundo lado como una guía para el punto de cocción preferido.

1. Si la carne tiene grasa o cartílago alrededor de la orilla, haga cortes verticales a través de ambos a intervalos de 2" pero no corte la carne. Si lo desea, la grasa puede ser cortada, dejando una capa de 1/8" de grosor.
2. Coloque la carne sobre la rejilla para asar en la charola para asar. Use siempre la rejilla para asar para que la grasa escurra en la charola. De otro modo, los jugos pueden calentarse lo suficiente como para arder.
3. Coloque la parrilla en la posición recomendada, como se sugiere en la Guía para asado al fuego directo. La mayor parte del proceso de asado se realiza en la posición C, pero si su horno está conectado a 208 voltios, tal vez usted quiera usar una posición más alta.

4. Deje la puerta abierta hasta la posición de tope para asar.

La puerta permanece abierta por sí misma, pero aun así, en el horno la temperatura se mantiene.

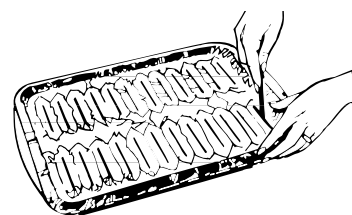


5. Haga girar la perilla de OVEN SET (programar el horno) y de OVEN TEMP (temperatura del horno) hasta BROIL (asar). No es necesario precalentar los elementos. (Vea la columna de comentarios en la Guía para asado al fuego directo.)
6. Cuando termine de asar, haga girar la perilla de OVEN SET (programar el horno) hasta la posición de OFF (apagado). Sirva los alimentos de inmediato, dejando afuera del horno la charola para asar y la parrilla para que se enfríen durante la comida y se facilite su limpieza.

Uso de papel aluminio

Puede utilizar papel aluminio para forrar su charola y su rejilla para asar. Sin embargo, debe moldear el aluminio para que se ajuste perfectamente a la forma de la rejilla y debe cortar las ranuras justo como están en la rejilla para asar.

Sin las ranuras, el aluminio evitará que la grasa y los jugos de la carne escurran dentro de la charola. Los jugos pueden calentarse lo suficiente como para arder. Si no corta las ranuras, estará friendo, no asando al fuego directo.



Preguntas y respuestas

P. Cuando se asa al fuego directo, ¿es necesario usar siempre una rejilla para asar sobre la charola?

R. Sí. Al usar la rejilla para asar, la carne queda suspendida sobre la charola. A medida que se cocina la carne, los jugos caen en la charola, manteniendo así la carne más seca. Los jugos están protegidos por la rejilla para asar y se conservan más fríos, evitando de este modo salpicaduras y humo excesivos.

P. ¿Necesito engrasar mi rejilla para asar para evitar que la carne se pegue?

R. No. La rejilla para asar está diseñada para reflejar el calor del asador, manteniendo así la superficie lo suficientemente fría como para que la carne no se adhiera a la superficie. Sin embargo, si rocía ligeramente la rejilla del horno con aceite vegetal para cocinar en aerosol antes de cocinar, la limpieza se hará con más facilidad.

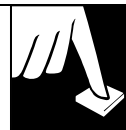
P. ¿Por qué las carnes no se doran como deberían?

R. En algunas áreas, la energía (voltaje) que llega al horno puede ser baja. En estos casos, precaliente la unidad para asar durante diez minutos antes de colocar la charola para asar con alimentos en el horno. Asegúrese de que está usando la posición adecuada para la parrilla. Ase durante el período de asar más prolongado que se indica en la Guía para asado al fuego directo. Voltee el alimento sólo una vez durante el proceso de asar.

P. ¿Debo ponerle sal a la carne antes de asarla al fuego directo?

R. No. La sal hace que la carne pierda los jugos y éstos se evaporan. Siempre ponga sal después de cocinar. Usando un tenedor también ocasionará que los jugos escapen. Voltee la carne usando pinzas en vez de usar un tenedor.

GUÍA PARA ASADO AL FUEGO DIRECTO



- Siempre use la charola y la rejilla para asar que vienen con su estufa. Están diseñadas para minimizar la cantidad de humo y salpicaduras ya que atrapan los jugos en la parte inferior de la charola, que está protegida.
- **La puerta del horno debería abrirse a la posición de paro de asado al fuego directo.**
- Para filetes o chuletas, haga cortes parejos en las orillas exteriores de la carne. Para cortar, realice cortes transversales a través de la superficie exterior de la grasa, llegando hasta la orilla de la carne. Use pinzas para voltear la carne y así evitará picarla y que pierda jugos.
- Si lo desea, marine las carnes o pollo antes de asarlos al fuego directo. O báñelos con salsa para barbacoa (barbecue) de 5 a 10 minutos solamente.
- Cuando acomode los alimentos en la charola, no deje que las orillas grasosas cuelguen a los lados, pues podrían ensuciar el horno con la grasa que escurre.
- El compartimiento para asar al fuego directo no necesita precalentarse. Sin embargo, para alimentos muy delgados, o para aumentar el dorado, precaliente si lo desea.
- Los filetes congelados pueden asarse al fuego directo colocando la charola y la rejilla para asar en la siguiente posición más baja y aumentando el tiempo de cocción que se da en esta guía 1½ veces por lado.
- Si su estufa está conectada a 208 voltios, las carnes crudas pueden asarse precalentando el asador y subiendo una posición la parrilla del horno.

Alimento	Cantidad y/o espesor	Posición de parrillas	1º lado minutos	2º lado minutos	Observaciones
Tocino	1/2-lb. (aprox. 8 trozos finos)	C	4½	4½	Coloque en un solo nivel.
Carne molida Bien cocinada	1-lb. (4 hamburguesas) 1/2"-3/4" de espesor	C	10	7	Separe igualmente. Hasta 8 hamburguesas toman aprox. el mismo tiempo.
Bistec Crudo Medio Bien cocinado	1" de espesor (1-1½ lbs.)	C C C	6 8 12	5 6 11	Los bistecs de menos de 1" de espesor se cocinan completamente antes de dorarse. Se recomienda freír en una sartén. Acuchille la grasa.
Crudo Medio Bien cocinado	1" de espesor (2-2½ lbs.)	C C C	10 15 25	7-8 14-16 20-25	
Pollo	1 entero (2 to 2½-lbs.) separe a lo largo	A	35	10-15	Reduzca el tiempo 5 a 10 minutos por lado para pollo en trozos. Barnice con mantequilla derretida. Ase al fuego directo primero el lado con piel.
Pan, pastel Pan (tostado) o Pasteles de pan Panecillos ingleses	2 a 4 trozos 1 paquete (2) 2 (separados)	C o D C o D	1½-2 3-4	1/2	Separe igualmente. Coloque los panecillos ingleses lado cortado arriba y barnice con mantequilla si deseado.
Colas de langosta	2 a 4 (6 a 8-oz. c/u)	B	13-16	No dé vuelta.	Corte a través de la concha y separe hasta abierto. Barnice con mantequilla derretida antes de asar al fuego directo y después de la mitad del tiempo.
Pescado	Filetes de 1-lb. 1/4" a 1/2" de espesor	C	5	5	Maneje y dé vuelta con cuidado. Barnice con mantequilla de limón antes de asar al fuego directo y durante el asado al fuego directo si deseado. Precaliente el asador para aumentar el dorado.
Trozos de jamón Precocinados	1" de espesor	B	8	8	Aumente el tiempo 5 a 10 minutos por lado para jamón de 1½" de espesor o curado en casa.
Chuletas de puerco Bien cocinadas	2 (1/2" de espesor) 2 (1" de espesor), aprox. 1 lb.	C B	10 13	10 13	Acuchille la grasa.
Chuletas de cordero Medio Bien cocinadas Medio Bien cocinadas	2 (1" de espesor), aprox. 10-12 oz. 2 (1½" de espesor), aprox. 1 lb.	C C C B	10 12 14 17	9 10 12 12-14	Acuchille la grasa.
Salchichas, salchichas semejantes precocinadas, bratwurst	Paquete de 1-lb. (10)	C	6	1-2	Si deseado, separe las salchichas en mitad a lo largo; corte trozos de 5-6".



CUIDADO Y LIMPIEZA

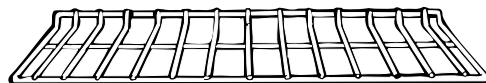
El cuidado y la limpieza adecuados son importantes para que su estufa le proporcione un servicio eficiente y satisfactorio. Siga estas instrucciones meticulosamente durante su cuidado para ayudar a darle un mantenimiento seguro y adecuado.

ASEGURESE DE QUE LA CORRIENTE ELECTRICA ESTE DESCONECTADA ANTES DE LIMPIAR CUALQUIER PARTE DE SU ESTUFA.

Parrillas del horno

Limpie las parrillas con un limpiador abrasivo suave o una fibra metálica.

Después de la limpieza, enjuague las parrillas con agua limpia y seque con un trapo limpio.



Charola y rejilla para asar al fuego directo

Después de asar al fuego directo, quite la charola para asar del horno. Saque la rejilla para asar de la charola. Con cuidado, vacíe la grasa de la charola en un recipiente apropiado. Limpie y enjuague la charola y la rejilla para asar con agua caliente con una fibra llena de jabón o plástico.



Si hay alimentos quemados, rocíe la rejilla para asar con detergente mientras está caliente y cúbrala con toallas de papel húmedas o con un trapo para secar platos. Sumergir la rejilla para asar en agua quitará los alimentos quemados.

La charola y rejilla para asar se pueden limpiar con un limpiador comercial para hornos.

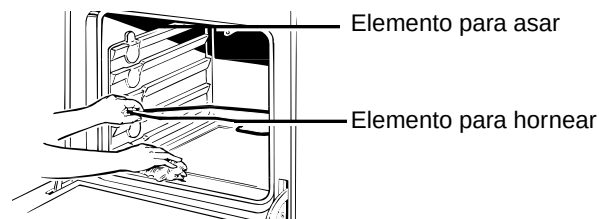
La rejilla y la charola para asar pueden limpiarse en una máquina lavavajillas.

No guarde la charola y la rejilla para asar sucias en ninguna parte de la estufa.

Elementos calefactores del horno

No limpie el elemento para hornear ni el elemento para asar. Cualquier suciedad se quemará cuando los elementos se calienten.

El elemento para hornear puede levantarse un poco con suavidad para limpiar el fondo del horno. Si derrames, residuos o ceniza se acumulan alrededor del elemento para hornear limpie con suavidad alrededor del elemento con agua tibia.

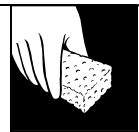


Superficies pintadas

Las superficies pintadas incluyen el panel de control. Limpie éstas con jabón y agua o con una solución de vinagre y agua. **No utilice limpiadores comerciales para horno, polvos limpiadores, fibra metálica o abrasivos fuertes en ninguna superficie pintada.**

Superficies de vidrio

Para limpiar el acabado exterior de vidrio, use un limpiador para vidrio. Enjuague y pule con un paño seco. **No permita que el agua o el limpiador se metan por las aberturas que se encuentran en la parte superior de la puerta del horno mientras usted esté limpiando.**



Panel de control y perillas

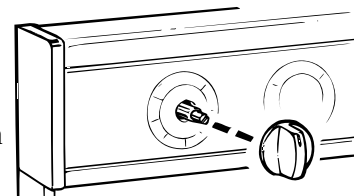
Es buena idea limpiar el panel de control después de que use el horno. Límpielo con jabón suave y agua, o con vinagre y agua, enjuague con agua limpia y pule hasta dejar seco con una tela suave.

No use limpiadores abrasivos, limpiadores líquidos fuertes, fibras de plástico o limpiadores para hornos en el panel de control pues dañarán el acabado. Una solución 50/50 de vinagre y agua caliente funciona bien.

Las perillas de control pueden quitarse para facilitar su limpieza.

Antes de quitar las perillas para limpiarlas, por favor fíjese que las perillas del lado izquierdo y las perillas del lado derecho estén en la posición correcta de OFF (apagado). Cuando reemplace las perillas, verifique que estén en posición de OFF (apagado) para asegurar que se coloquen adecuadamente.

Para quitar una perilla, tire de ella para sacarla de la espiga. Si una perilla no se puede quitar con facilidad, coloque una tela delgada (por ejemplo un pañuelo) o un trozo de cuerda debajo y alrededor del borde de la perilla y tire.



Lave las perillas con jabón y agua pero no las remoje. Evite que el agua entre en los agujeros para la espiga que tiene la perilla.

Cambio del foco del horno

PRECAUCION: Antes de cambiar el foco de su horno, desconecte la energía eléctrica que va a la estufa desde el fusible principal o desde el panel de interruptores automáticos del circuito.

Asegúrese de que la luz de la cubierta y el foco del horno se enfríen por completo antes de quitarlas o reemplazarlas. Cuando se estén usando, los focos pueden calentarse lo suficiente como para romperse si son tocados con una toalla o tela húmeda. Cuando limpie, evite tocar los focos tibios con trapos para limpiar si la cubierta del foco no está en su sitio.

La luz del horno (foco) está protegida por una cubierta de vidrio removible que se sostiene en su sitio mediante un alambre en forma de aro. Si lo desea, quite la puerta del horno para alcanzar el foco más fácilmente.

Para quitarlo:

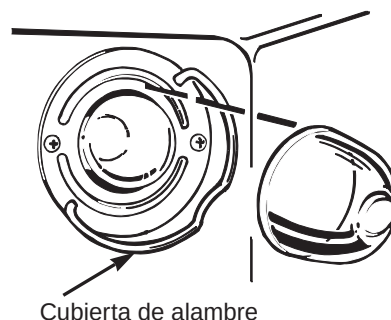
- Ponga la mano debajo de la cubierta de vidrio para que no se caiga cuando quede libre. Con los dedos de la misma mano, empuje con firmeza hacia atrás el aro de alambre hasta que deje de sujetar la cubierta. Quite la cubierta.

• **NO quite ningún tornillo para quitar la cubierta.**

- Cambie el foco por un foco común de 40 vatios.

Para volver a poner la cubierta:

- Póngala en la ranura del receptáculo del foco. Tire hacia adelante del alambre en forma de aro hacia el centro de la cubierta, hasta que con un chasquido quede sujeto en su lugar. Cuando esté en su sitio, el alambre sostiene la cubierta con firmeza. Asegúrese de que el aro esté en la depresión que se encuentra en el centro de la cubierta.
- Conecte la energía eléctrica a la estufa.



Cubierta de alambre

(continúa en la página siguiente)



CUIDADO Y LIMPIEZA

(continuación)

Puerta del horno removable

La puerta del horno es removible, pero pesada. Es posible que necesite ayuda para quitar y poner la puerta. No levante la puerta del horno tomándola por la manija. Esto puede ocasionar que el vidrio se rompa o que la puerta sufra daños.

Para quitar la puerta, ábrala unas cuantas pulgadas hasta la posición especial de detener que mantendrá abierta la puerta. Sujétela con firmeza por ambos lados y tire de ella hacia arriba para zafarla de las bisagras.



NOTA:

- Tenga cuidado de no meter las manos entre la bisagra con resorte y la estructura del horno, ya que la bisagra podría cerrarse de golpe y pellizcarle los dedos.
- Mientras esté trabajando en el área del horno, cubra las bisagras con toallas o con rollos vacíos de toallas de papel para evitar pellizcarse los dedos y despostillar el esmalte de porcelana del marco.

Para volver a colocar la puerta, asegúrese de que las bisagras estén en la posición especial de detención. Coloque las ranuras que se encuentran en la parte inferior de la puerta directamente sobre las bisagras. Luego baje la puerta con lentitud y uniformemente sobre ambas bisagras, al mismo tiempo. Si las bisagras se cierran contra la estructura del horno, vuelva a retirarlas.

PARA LIMPIAR LA PUERTA:

Interior de la puerta:

- **Con jabón y agua por lo general será suficiente para hacer el trabajo.** Los sedimentos muy adheridos o las salpicaduras secas pueden requerir una limpieza con un limpiador abrasivo suave. Las fibras metálicas mojadas y jabonosas también pueden ser útiles. No permita que los derrames de alimentos con alto contenido de azúcar o de ácido (como leche, jitomate, col fermentada, zumos de fruta o rellenos para pay) permanezcan en la superficie. Pueden causar una mancha opaca incluso después de que se hayan limpiado.
- **Si es necesario, puede utilizar un limpiador para hornos.** No use limpiadores para hornos, polvos abrasivos o abrasivos fuertes en el exterior de la puerta.
- Limpie la parte interior de la ventana del horno con un limpiador suave que no raspe y con una tela mojada.

Exterior de la puerta:

- Use jabón y agua para limpiar perfectamente la parte superior, los costados y el frente de la puerta del horno. **NÓ PERMITA** que el agua corra por las aberturas que se encuentran en la parte superior del horno. Enjuague bien. También puede usar un limpiador para vidrio para limpiar el vidrio en el exterior de la puerta.
- Las salpicaduras de marinadas, jugos de fruta, salsas de tomate y materiales para rociar que contengan ácido pueden causar decoloración y deben limpiarse de inmediato. Cuando la superficie esté fría, limpie y enjuague.

Interior del horno con acabado de porcelana

Si se tiene el cuidado necesario, el terminado de esmalte porcelanizado del interior del horno—parte superior, inferior, costados, parte posterior e interior de la puerta, tendrán apariencia de nuevos durante años.

Permita que la estufa se enfríe antes de limpiarla. Le recomendamos el uso de guantes de hule cuando limpie la estufa.

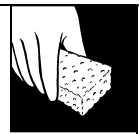
Normalmente, basta con agua y jabón para realizar el trabajo. Los sedimentos muy adheridos o las salpicaduras secas pueden requerir una limpieza con un limpiador abrasivo suave. Las fibras metálicas mojadas y jabonosas también pueden ser útiles. No permita que los derrames de alimentos con alto contenido de azúcar o de ácido (como leche, jitomate, col fermentada, zumos de fruta o rellenos para pay) permanezcan en la superficie. Pueden causar una mancha opaca incluso después de que se hayan limpiado.

El amoniaco para uso doméstico puede facilitarle el trabajo. Ponga 1/2 taza en un recipiente de vidrio o una olla de cerámica no muy profundos y métalo en el horno frío durante toda la noche. Los vapores del amoniaco le ayudarán a aflojar la grasa quemada y los alimentos.

Si es necesario, puede utilizar un limpiador para hornos. Siga las instrucciones del empaque.

Precauciones al usar limpiadores para horno en aerosol:

- **No rocíe** los controles eléctricos ni los interruptores ya que puede ocasionar un corto circuito y dar como resultado chispas o fuego.
- **No permita que** se forme una película de limpiador sobre el sensor de temperatura ya que esto podría ocasionar que el horno funcionara de manera inadecuada. (El sensor se localiza en la parte superior del horno.) Limpie con cuidado el sensor después de cada limpieza del horno, teniendo cuidado de no mover el sensor ya que un cambio de posición podría afectar la manera en que el horno realiza sus funciones.
- **No rocíe** ningún tipo de limpiador para horno sobre el exterior de la puerta del horno, las manijas o cualquier superficie exterior del horno, gabinetes o superficies pintadas. El limpiador puede dañar estas superficies.



Quemadores y charolas graseras

Para limpiar los quemadores, ponga el control en la temperatura más alta durante un minuto. Las resistencias quemarán cualquier suciedad.

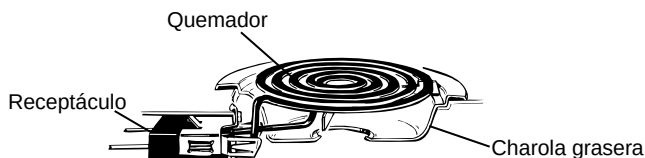
PRECAUCION

- **Asegúrese de que todos los controles estén en posición de OFF (apagado) y los quemadores estén fríos antes de tratar de quitarlos.**
- No sumerja los quemadores en líquidos de ningún tipo.
- No lave los quemadores en una máquina lavavajillas.
- No doble las terminales de las clavijas de los quemadores.
- No trate de limpiar, ajustar o reparar de manera alguna el receptáculo de conexión.

Para quitar un quemador:

Para quitar las charolas graseras para su limpieza, primero debe quitar los quemadores.

Levante el quemador aproximadamente una pulgada por encima de la charola grasa y tire del quemador.



No levante el quemador más de una pulgada. Si lo hace, es posible que no quede plano sobre la charola grasa cuando usted lo vuelva a conectar.

Si levanta repetidamente el quemador más de una pulgada sobre la charola grasa, puede dañar de modo permanente el receptáculo.

Para reemplazar un quemador:

- Vuelva a colocar la charola grasa en la parte libre de la cubierta. Asegúrese de que la abertura en la charola se alinee con el receptáculo.
- Inserte las terminales del quemador a través de la abertura en la charola grasa y métalas en el receptáculo.
- Guíe el quemador en su lugar hasta que descansa de manera uniforme.

Charolas graseras

Quite los quemadores. Luego levante las charolas graseras.

Para mejores resultados, limpie a mano las charolas graseras.

Colóquelas en un recipiente cubierto (o en una bolsa de plástico) con 1/4 de taza de amoníaco para aflojar el coque. Luego talle con una fibra llena de jabón si es necesario. Enjuague con agua limpia y pule con una tela seca.

Las charolas graseras también pueden lavarse en una máquina lavavajillas.

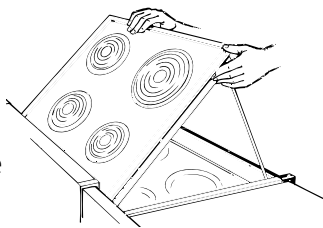
Limpie con frecuencia el área debajo de las charolas graseras. El coque acumulado, en especial la grasa, puede incendiarse.

No cubra las charolas graseras con papel aluminio.

El hecho de usar aluminio tan cerca del receptáculo puede causar un choque eléctrico, fuego o dañar la estufa.

Cubierta despegable

Limpie con frecuencia el área debajo de la cubierta. El coque acumulado, en especial la grasa, puede incendiarse. Para facilitar la limpieza, debe levantarse toda la cubierta y mantenerse levantada usando el soporte para mantenerla en posición.



Asegúrese de que todos los quemadores estén apagados antes de levantar la cubierta. Tome los lados del frente de la cubierta y levántela. Las unidades de la superficie y las charolas graseras no necesitan quitarse antes de levantar la cubierta. Sin embargo, puede quitar una para que la cubierta se levante con mayor facilidad.

Después de limpiar bajo la cubierta con agua caliente y con jabón suave y una tela limpia, baje la cubierta. Tenga cuidado de no pellizcarse los dedos.

Cubierta de porcelana (en algunos modelos)

El acabado de porcelana esmalada es resistente, pero puede romperse debido a un mal uso. El acabado es resistente a los ácidos. Sin embargo, cualquier tipo de alimentos ácidos que se derramen (como zumos de fruta, jitomate o vinagre) no debe dejarse mucho tiempo sobre el acabado.

Si se derraman ácidos sobre la cubierta cuando está caliente, use una toalla de papel seca para limpiar de inmediato. Cuando la superficie se haya enfriado, lave con jabón y agua o con polvos limpiadores. Enjuague bien.

Para otro tipo de derrames, como son las salpicaduras de grasa, lave con jabón y agua o con polvos para limpiar una vez que la superficie esté fría. Pule con una tela seca.



¿PREGUNTAS? USE ESTA GUIA PARA RESOLVER PROBLEMAS

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA
EL HORNO NO FUNCIONA	• El interruptor automático del circuito de su casa está trabado o se fundió un fusible. • Los controles del horno no están programados de manera correcta.
LA LUZ DEL HORNO NO FUNCIONA	• El foco no está apretado. • El foco es defectuoso. Reemplácelo. • El interruptor que acciona la luz está dañado. Pida el servicio de reparación.
LA COMIDA NO SE ASA AL FUEGO DIRECTO CORRECTAMENTE	• Las perillas de OVEN TEMP (temperatura del horno) y OVEN SET (programar el horno) no están puestas en BROIL (asar). • La puerta no se quedó abierta en la posición de tope para asar. • Se usa la posición de parrilla incorrecta. Vea la sección Asado al fuego directo. • La comida se cocina sobre una cacerola caliente. • La energía (voltaje) que llega al horno puede ser baja. Consulte la sección Asado al fuego directo. • Los recipientes no son adaptados para asar al fuego directo. • El papel aluminio usado en la rejilla de la charola para asar no ha sido bien ajustado y cortado como recomendado.
LA COMIDA NO SE ASA AL HORNO NI SE HORNEA CORRECTAMENTE	• Las perillas de OVEN TEMP (temperatura del horno) y OVEN SET (programar el horno) no están puestas correctamente. • La posición de la parrilla no es correcta. Consulte las secciones de Asar u Horneear. • La parrilla del horno no está nivelada. • Las cacerolas son incorrectas o el tamaño de las cacerolas que está usando es del tamaño inadecuado. • El termostato del horno necesita ajustes. Consulte la sección Ajuste del termostato—<i>Hágalo Ud. mismo.</i>
LOS QUEMADORES NO FUNCIONAN CORRECTAMENTE	• Las charolas graseras no están colocadas de manera segura en la parte superior de la estufa. • Los quemadores no están bien conectados. • Las unidades de control de la superficie no están colocadas de manera correcta.
TEMPERATURA DEL HORNO DEMASIADO FRIA O CALIENTE	• El termostato del horno necesita ajustes. Vea la sección Ajuste del termostato del horno—<i>Hágalo Ud. mismo.</i>
CUANDO SE PRENDE EL HORNO, ESTE PRODUCE UN OLOR “A QUEMADO” O “GRASIENTO”	• Esto es normal en un horno nuevo y desaparecerá con el tiempo.
OLOR FUERTE	• Durante las primeras veces que use el horno, es normal un olor proveniente del aislamiento del horno. Esto es temporal.
EL INDICADOR DE TIEMPO AUTOMATICO DEL HORNO NO FUNCIONA CORRECTAMENTE	• Asegúrese de seguir las instrucciones paso a paso y de manera correcta. Consulte la sección Reloj e indicador de tiempo automáticos.

Si necesita más ayuda...llame sin costo a:
GE Answer Center®
800.626.2000
consumer information service

Estaremos con usted

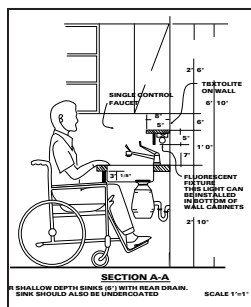
Con la compra de su nuevo aparato GE recibirá la seguridad de que si alguna vez necesita información o asesoría de GE, estaremos a su disposición. Todo lo que tiene que hacer es llamar—¡sin costo! En GE Answer Center® se habla español.

GE Answer Center®
800.626.2000

Cualquiera que sea su pregunta sobre alguno de los grandes aparatos de GE, el servicio de información de GE Answer Center® será dispuesto a ayudar. Su llamada—y su pregunta—serán contestadas inmediatamente y con cortesía. Y usted puede llamar a cualquier hora. El servicio de GE Answer Center® está abierto 7 días a la semana las 24 horas del día.

Servicio de reparación en su hogar
800-GE-CARES (800-432-2737)

Un especialista del servicio al consumidor de GE le proporcionará el servicio especializado de reparación, programado a la hora más conveniente para usted. Muchos centros de servicio al consumidor de GE operados por la compañía le ofrecen servicio hoy o mañana o cuando a usted le convenga (7:00 am a 7:00 pm en días laborables y 9:00 am a 2:00 pm los sábados). Nuestros técnicos capacitados por la fábrica conocen su aparato por fuera y por dentro—así, la mayoría de las reparaciones se hacen en sólo una visita.



Para clientes con necesidades especiales...
800.626.2000

Si se solicita, GE puede proporcionar controles Braille para numerosos aparatos, así como un folleto de ayuda en la planeación de una cocina sin barreras para personas limitadas en su movilidad. Para adquirir estos artículos, llamar sin costo al teléfono 800.626.2000.

Los consumidores con impedimentos (de oído o de habla) que tienen acceso a TDD o a algún teletipo convencional, llamar al 800-TDD-GEAC (800-833-4322) para solicitar información o servicio.

Contratos de servicio
800-626-2224

Usted puede estar seguro de que el GE Consumer Service estará allí aún después de que expire su garantía. Compre usted un contrato de servicio GE mientras que esté vigente su garantía y recibirá un descuento considerable. Con un contrato para varios años, usted asegura el servicio futuro a los precios de hoy.

Partes y accesorios
800-626-2002

Las personas calificadas para dar servicio a sus propios aparatos pueden solicitar las partes y accesorios que se les enviarán directamente a sus hogares. El sistema de refacciones de GE tiene acceso a más de 47000 partes... y todas las refacciones originales de GE cuentan con plena garantía. Se aceptan tarjetas VISA, Mastercard y Discover.

Las instrucciones de mantenimiento para el usuario que contiene esta guía cubren procedimientos que puede realizar cualquier usuario. Otro tipo de servicios los deberá ejecutar exclusivamente personal calificado. Es necesario tener precaución, ya que el servicio inadecuado puede ser causa de peligros en la operación.

SU ESTUFA ELECTRICA GE GARANTIA

Engrape aquí la nota de caja o el cheque cancelado. Es necesario mostrar la fecha original de la compra para obtener servicio bajo garantía.

LO QUE ESTA CUBIERTO

GARANTIA COMPLETA POR UN AÑO

Durante un año a partir de la fecha de la compra original proporcionaremos sin cargo alguno partes y servicio de mano de obra en su mismo hogar para reparar o reponer **cualquier parte de la estufa eléctrica** que falle a causa de algún defecto de fabricación.

Esta garantía se extiende al comprador original y a cualquier propietario subsecuente por productos comprados para uso normal en el hogar en los 48 estados continentales, Hawai y Washington D.C. En Alaska valdrá la misma garantía pero con la LIMITACION de que el propietario pagará el costo del embarque al taller de servicio los viáticos del técnico de servicio hasta su hogar.

Todos los servicios de garantía serán proporcionados por nuestros centros de servicio de fábrica o por los técnicos autorizados del Customer Care® (Atención al cliente) durante las horas laborables normales.

Si su aparato necesitara servicio durante el período de garantía o posteriormente, llamar al 800-GE-CARES (800-432-2737).

LO QUE NO ESTA CUBIERTO

- Viajes de servicio a su hogar para mostrar cómo se usa el producto.

Lea el material para el Uso y el cuidado. Si aún tuviera alguna pregunta sobre cómo operar el producto, favor de contactar a nuestro representante o a nuestra oficina de Asuntos del consumidor en la siguiente dirección o llame sin cargo a:

GE Answer Center®
800.626.2000
consumer information service

- Instalación inadecuada.

Si usted tiene algún problema de instalación, contacte a nuestro representante o instalador.

Usted es responsable de proporcionar las instalaciones adecuadas de electricidad, gas, escapes y otras conexiones como descritas en las Instrucciones de instalación incluidas con el producto.

- Reemplazo de fusibles del hogar o eliminación de cortocircuitos.
- Fallas del aparato si éste se usara para otros propósitos que los propuestos o se usara para fines comerciales.
- Daños al producto causados por accidentes, fuego, inundaciones o cualquier de causa fuerza mayor.

LA EMPRESA QUE OTORGA LA GARANTIA NO ES RESPONSABLE DE DAÑOS CONSECUENTES.

Algunos estados no permiten la exclusión o la limitación de daños incidentales o consecuentes, de manera que la limitación o exclusión mencionada no sería válida para usted. Esta garantía le proporciona derechos legales específicos y usted podrá tener otros derechos más que varían de estado. Para saber qué derechos legales tiene en su estado, consulte a la oficina local de derechos del consumidor o a la procuraduría de su estado.

Empresa que otorga la garantía: General Electric Company
Si necesitara asesoría con respecto a esta garantía, escriba a:
Manager—Consumer Affairs, GE Appliances, Louisville, KY 40225



Papel reciclado

Part No. 164D2966P113

Pub No. 49-8593-1

JMS08
JMS10

Impreso en LaFayette, GA